

Meksički burger s guacamoleom



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 4 američka burgera
- 4 peciva
- 1 veći ili 2 manja avokada
- 1 mladi luk
- 1 žlica svježeg peršina
- 1 mali češanj češnjaka
- sok polovice limete
- sol, papar
- 4 cocktail rajčice
- 50 g iceberg salate



Skeniraj za prikaz na web stranici



Prerežite zreliji avokado i žlicom izdubite unutrašnjost. Zgnječite ga vilicom pa mu dodajte sitno nasjeckani mladi luk, sjeckani peršin i češnjak, sok polovice limete te posolite i popaprite. Promiješajte vilicom.

Na grill tavi, na srednjoj vatri pecite burgere 4-5 minuta sa svake strane, dok nisu dobili lijepu boju i potpuno su pečeni iznutra.

Tostirajte peciva. Na donji dio peciva složite salatu, potom pečeni burger, guacamole i rajčice.

Dobar tek!