

Składniki:

- 6x Mięso Prime Burger 160g
- 2 dojrzałe awokado
- Szczypta chilli w płatkach
- Drobnopokrojony pomidor
- Sok z połowy limonki
- Garść świeżej kolendry
- Pół czerwonej cebuli
- sól, pieprz

Dodatki:

- 6 bułek
- ulubiony sos
- 6 plastrów żółtego sera (np. Cheddar)
- Nachosy
- Rukola



Sposób przygotowania:

1. Dojrzałe awokado obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki, następnie rozgnieść widelcem. (W razie problemu użyć blendera.)
2. Dodać pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę, pomidor, kolendrę, sok z limonki i przyprawić płatkami chilli, solą i pieprzem.
3. Na dobrze rozgrzany grill, patelnię, lub płytę wyłożyć mięso i smażyć około 3-4 minut z każdej strony. (W zależności od stopnia zamrożenia)
4. Pod koniec grillowania położyć plaster sera na mięso, w międzyczasie rozłożyć bułki na grillu i lekko przyrumienić.
5. Teraz pozostaje tylko złożyć Burgera:

- spód bułki posmarować przygotowanym wcześniej [guacamole](#)
- następnie ułożyć garść rukoli, lub innej sałaty
- na sałacie wysmażone według własnych preferencji mięso
- dodać kilka nachosów i ulubiony sos
- przykryć drugą połową bułki i cieszyć się Mexican Burgerem