







## Burger Caprese

 całkowity czas <b>49 min</b>	 trudność <b>łatwy</b>	 czas przygotowania <b>20 min</b>
 Czas gotowania <b>28 min</b>		

### Składniki

---

Dla **4** porcji

- 450 g mielonego mięsa z indyka lub kurczaka
- 80 ml pesto ( i więcej na polewę)
- 50 g panierki panko
- Sól i pieprz do smaku
- 4 plastry sera mozzarella (około 30 g)

**For serving**

- 1 średni pomidor malinowy
- 4 butki do burgerów
- Glazura balsamiczna

## Etapy przygotowania

---

- 01** Rozgrzej Air Fryer do 180°C.
- 02** W dużej misce wymieszaj mięso z indyka lub kurczaka, pesto, panierkę panko, sól i pieprz.
- 03** Uformuj masę w 4 równe placki.
- 04** Umieść dwa kotlety w koszu Air Fryer i piecz przez 7 minut. Odwróć burgery i piecz przez dodatkowe 4 minuty. Umieść plasterki mozzarelli na wierzchu każdego kotleta i piecz przez 3 minuty lub do momentu, aż ser się rozpuści, a kotlet osiągnie temperaturę wewnętrzną 74°C. Powtórz z pozostałymi dwoma kotletami. Pozwól burgerom trochę wystygnąć przez 5 minut na czystym talerzu przed podaniem.
- 05** Umieść kotlety z rozpuszczonym serem na bułkach burgerowych, nałóż plasterki pomidora, polej glazurą balsamiczną i podawaj z dodatkowym pesto.