

## Tuňákový burger se salátem coleslaw

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

- 300 g tuňáka ve vlastní šťávě Sun & Sea
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička sušeného tymiánu
- ¼ lžičky soli
- ¼ lžičky černého mletého pepře
- 1 uvařená brambora (cca 150 g)
- 100 g strouhanky
- 2 mrkve
- ¼ hlávky bílého zelí
- ¼ hlávky červeného zelí
- 4 lžíce majonézy
- 2 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžíce jablečného octa
- Pepř, sůl
- 4 hamburgerové bulky se sezamem
- 1 hrst rukoly
- Čerstvý tymián

## Postup:

- Tuňáka rozmixujte s česnekem úplně najemno. Promíchejte se sušeným tymiánem, solí, pepřem, nastrouhanou bramborou a strouhankou. Ze směsi vytvarujte placičky, které grilujte na rozpáleném grilu 5 minut z obou stran.
- Mrkev a zelí nakrouhejte na nudličky. Osolte a nechte 10 minut odpočinout. Pak vymačkejte přebytečnou vodu. Promíchejte s majonézou, jogurtem, jablečným octem, solí a pepřem.
- Burgerové housky rozpůlte a opečte na suché pánvi dokřupava. Na spodní naneste rukolu, pak burger, salát coleslaw a přiklopte druhou stranou bulky. Hned podávejte.