



## JERNEJ KITCHEN

# HRUSTLJAV PIŠČANČJI BURGER

*Hrustljav piščančji burger je krasen recept za domač burger. Pripravimo ga čez vikend, za praznovanja, piknike, ali da potešimo lušte.*

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### HRUSTLJAV PIŠČANČJI BURGER

- 2 lista solate (ledenke)
- 1 žlica sesekljanih kislih kumar
- 1 žlica sesekljane čebule
- 60 g majoneze
- 2 burger bombetki
- 4 panirani piščančji zrezki

### OMAKA

- 3 žlice majoneze
- 1 žlica ketchup-a
- 1 ščep kajenskega popra

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- teflonska ponev

### SOLATNA MEŠANICA

Solato očistimo, umijemo in sesekljamo. Damo v skledo skupaj s sesekljenimi kislimi kumarami, sesekljano čebulo in majonezo. Premešamo in postavimo na stran.

### POPEČEMO BOMBETKE

Bombetki prerežemo na pol. Teflonsko ponev damo na zmeren ogenj. Bombetke damo s prerezano stranjo navzdol v ponev in jih na hitro popečemo. Postavimo na krožnik do uporabe.

### OMAKA Z MAJONEZO

V skodelici premešamo majonezo, ketchup in kajenski poper. Postavimo na stran do uporabe.

### HRUSTLJAV PIŠČANČJI BURGER

Bombetko napolnimo z dvema žlicama pripravljene solate. Nanjo damo dva ocvrta piščančja fileja. Pokapljam z žličko majoneza - ketchup omake. Zgornji del bombetke premažemo še z žličko pripravljene omake in položimo čez piščančje meso. Postrežemo.