



JERNEJ KITCHEN

HRUSTLJAV PIŠČANČJI BURGER

Hrustljiv 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 sesekljanimi 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. Pokapljamo z žličko majoneza - ketchup omake. Zgornji del bombetke premažemo še z žličko pripravljene omake in položimo čez piščančje meso. Postrežemo.