

Burger drobiowy z warzywami z dodatkiem grillowanego ziemniaczka i kawałkami kukurydzy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2 szt.
podudzia z kurczaka	4 szt. (bez kości)
żółtko jaja	1 szt.
cebula	1 szt.
ziemniaki	4 szt. (grillowe)
natka pietruszki	1 pęczek
kukurydza	2 kolby (duże i ugotowane)
pomidory cherry	1 opakowanie
masło	200 g
przyprawa do ziemniaków	
Przyprawa do Bruschetty	
przyprawa do mięsa mielonego	
Party Dip Czosnkowy Prymat	
Pieprz czarny- MŁYNEK	
pomidory suszone Smak	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

- KROK 2 Piersi, podudzia, cebulę oraz natkę mielimy w maszynce do mielenia mięsa. Doprawiamy przyprawami oraz dodajemy żółtko i formujemy okrągłe kotlety. Gotowe wkładamy do lodówki.
- KROK 3 Ziemniaki delikatnie smarujemy oliwą z suszonych pomidorów, obsypujemy je przyprawą do ziemniaków i pieczemy w piekarniku około 1 h w temp. 200°C aż będą w środku miękkie.
- KROK 4 Kolby kukurydzy kroimy na mniejsze kawałki, smarujemy masłem i posypujemy przyprawą do bruschetty - wszystko grillujemy. Ziemniaki wyjmujemy z piekarnika i polewamy oliwą. Hamburgery grillujemy na mocno rozgrzanej patelni z każdej strony na ładną kratkę.
- KROK 5 Danie gotowe. Podajemy z grillowanymi ziemniakami, kukurydzą i Party Dipem czosnkowym.