

Domowy Chicken Burger



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	
oliwa	
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
bułk	4 szt
kapusta pekińska	
ogórek konserwowy	
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Filet z kurczaka myjemy i przekrawamy wzdłuż, a następnie na pół - wyjdzie nam cztery kawałki. Do miseczki wbijamy jajko, dodajemy sól, pieprz, paprykę słodką - do drugiej miseczki dodajemy bułkę tartą i panierujemy kurczaka, smażymy go na rozgrzanej oliwie na złoty kolor z dwóch stron.
- KROK 2** Bułki do hamburgerów przekrawamy i podpiekamy od wewnętrznej strony na patelni, a następnie bułkę polewamy ketchupem, układamy upieczonego kurczaczka, posypujemy posiekaną kapustą pekińską, układamy po dwa plastry ogórka konserwowego, całość polewamy ponownie ketchupem, posypujemy posiekanym szczypiorkiem i przykrywamy drugą połową buki.

KROK 3 Podajemy na gorąco - można podgrzać w mikrofalówce. Smacznego