Grillowane chicken burgery



MIENTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 szt
marynata	
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
tabasco	1 łyżka
limonka	2 łyżka
czosnek z chilli	4 szt
piri piri	1 szt
bułka	2 szt
sałata	4 liście
pomidor	1 szt
ogórek	1 szt
ser żółty	2 plaster
cebula czerwona	0,5 szt
ketchup pikantny	6 łyzka
papryka czerwona	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka lekko rozbijamy.

Papryczkę piri piri i czosnek drobno siekamy.

Składniki na marynatę mieszamy ze sobą i nacieramy nią kurczaka.

Wstawiamy go do lodówki na kilka godzin.

Po tym czasie kurczaka układamy na rozgrzanym ruszcie i grillujemy około 10 minut z każdej strony.

Paprykę kroimy na kilka części i grillujemy na tacce grillowej.

Na przekrojonych bułkach układamy kolejno sałatę, pokrojoną cebulę i ogórka.

Następnie grillowaną paprykę, kurczaka i na koniec ser żółty i plasterki pomidora.

Przykrywamy druga częścią bułki.

Moje bułki były bardzo chrupiące ale jeśli takie nie są można równiez je podpiec na ruszcie.

Smacznego :)