

Grander a la KFC po mojemu

FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułka do hamburgerów	2 sztuki
pierś z kurczaka	1 sztuka
boczek wędzony	50 g
ser żółty	4 plastry
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
płatki kukurydziane	3 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
pomidor	4 plastry
majonez	1 łyżka
sałata lodowa	2 liście
sól	1 łyżka
olej do smażenia	
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Pierś kroimy na dwie części, wkładamy na 1 godzinę do zimnej wody z rozpuszczoną łyżką soli.
2. Do miski wsypujemy bułkę tartą, rozgniecione płatki kukurydziane, mąkę, paprykę ostrą Prymat i curry Prymat i wszystko razem mieszamy.
3. W drugiej misce rozmącamy jajo.
4. Wyciągamy pierś z wody, obtaczamy w panierce, następnie moczymy rozmąconym jajem, ponownie obtaczamy w panierce i smażymy na głębokim oleju.
- KROK 2 5. Na patelni przesmażamy wędzony boczek pokrojony w plasterki.
- KROK 3 6. Bułki hamburgerowe kroimy na połowy, opiekamy w opiekaczu najpierw z zewnętrznej strony, następnie po wewnętrznej kładziemy plastry sera i opiekamy do chwili jego roztopienia.
- KROK 4 7. Sałatę kładziemy na dwóch połówkach bułek.
- KROK 5 8. Na sałacie umieszczamy usmażoną pierś z kurczaka.
- KROK 6 9. Na niej plastry pomidora, a pomidor smarujemy majonezem.
10. Na pozostałych połówkach bułek kładziemy usmażony bekon.
- KROK 7 11. Składamy razem i zjadamy z apetytem.

Smacznego !!!