Meksykańskie burgery z grillowanym limonkowym kurczakiem

VIOLETOWEKUCHARZENIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Bułki z sezamem (6 szt)	
mąka pszenna	350 g
mleko	100 ml
cukier	1 łyżeczka
drożdże	10 g
masło	1 łyżka
sól	0,5 łyżeczki
jajko	do posmarowania
sezam	
Marynowany kurczak	
pierś z kurczaka	500 g
oliwa	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	0,5 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0,5 łyżeczki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
limonka	sok z połowy
Dodatkowo	
papryka czerwona	1 szt

Mieszanka:	warzyw na patelnię z ziołami i papryką 200 g
cebula czerwona	1 szt
pomidor	
ogórek	
ser żółty	
keczup	
majonez	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Bułki z sezamem:
Mąkę przesiewamy przez sitko do miski, dodajemy sól. W garnku rozgrzewamy mleko z cukrem (musi być letnie nie gorące), rozkruszamy drożdże. Przelewamy do mąki. Dolewamy wodę oraz roztopione masło. Całość zagniatamy, tak żeby powstało gładkie ciasto. Miskę okrywamy ściereczka i odstawiamy na 1 godzinę (tak żeby ładnie wyrosło).

KROK 2 Po tym czasie z ciasta formujemy 6 bułek, układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy i odstawiamy na kolejną godzinę. Po tym czasie każdą bułkę smarujemy jajkiem, obsypujemy sezamem. Pieczemy przez około 15 minut w 200*C.

KROK 3 Marynowany kurczak:
Filet z kurczaka kroimy w paski. Przyprawiamy przyprawą do kurczaka. Układamy w pojemniku. Przygotowujemy marynatę. Mieszamy oliwę, ostrą i słodką czerwona paprykę, zioła prowansalskie i sok z limonki. Wylewamy na kurczaka, zamykamy i odstawiamy na jakiś czas do lodówki. Po tym czasie grillujemy na patelni grillowej. Na tej samej patelni grillujemy warzywa na patelnię.
Burgery przekładamy kurczakiem, warzywami z patelni i ulubionymi dodatkami: czerwoną cebulą, ogórkami, pomidorem, czerwoną papryką, żółtym serem. Możemy dodać również keczup lub majonez.