

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 ściereczką 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 czerwoną 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.