

Chicken burger przepis na dmowe burgery z kurczakiem



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: **121** Ocena: **2191**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- składniki na 6 bułek 500g mąki pszennej 150ml mleka 150 ml wody 2 łyżeczki cukru 1 opakowanie suchych drożdży 2 łyżki masła 1 ły
- a ponadto : 1 podwójny filet z kurczaka 4-6 plasterków żółtego sera 2 pomidory 1 cebula sałatkowa 3-4 liście sałaty 6 dużych pat
- składniki na panierkę kurczaka 1 jajko 100 ml mleka 1/3 łyżeczki kurkumy 1/4 szklanki mąki 1/4 szklanki bułki tartej
- składniki na sos sól i pieprz do smaku 6 łyżek majonezu 3 łyżki ketchupu

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku pieczemy bułeczki. Jeżeli macie gotowe to ten proces Was nie dotyczy :) Na patelni roztapiamy masło. Do miski wsypujemy mąkę, drożdże, cukier, sól. dolewamy wodę, mleko i wystudzone masło. Wszystkie składniki miksujemy przez 5 minut. Miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 35 minut. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy mąką. Z gotowego ciasta formujemy 6 bułek, układamy na blasze, smarujemy olejem, posypujemy ziarnami sezamu i pieczemy w nagrzanym piekarniku do 200 stopni C. przez 15 minut.

Bułki stygną a my w między czasie przygotowujemy sos - w miseczce mieszamy ketchup z majonezem i odstawiamy.

- 2 Filety z kurczaka płuczemy, osuszamy i przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa. Mięso doprawiamy solą i pieprzem, formujemy kotlety. Sałatę i pomidory płuczemy, pomidory kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka.

Przygotowujemy panierkę : Jajko roztrzepujemy w głębokim talerzu, mleko wlewamy również do głębokiego talerza. Mąkę i bułkę wsypujemy na osobne talerzyki- do bułki dosypujemy kurkumę.

- 3 Kotlety z kurczaka namaczamy w mleku, następnie w mące, potem w jajku a na końcu w bułce tartej. Tak przygotowane kotlety grillujemy na kratce w piekarniku przez ok 10 minut w 180 stopniach C. lub smażyemy na patelni grillowej z niewielką ilością oleju. Pod koniec pieczenia/smażenia kładziemy na kotlety po jednym plasterku sera (żeby się rozpuścił). Na

przekrojone bułki układamy sałatę, kotlet, polewamy sosem, układamy pomidora, cebulę i znów sałatę. Burgera przekłuwamy wykałaczką.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: