

Kurczak burger

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4 sztuki

Składniki:

- 4 bułki do hamburgerów
- 250 g fileta z kurczaka
- 4 plasterki sera
- 8 listków sałaty
- 1 pomidor
- 2 ogórki konserwowe
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 jajko
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka
- 2 łyżki mąki

Sos:

- 1/2 puszki (130 g) pomidorów krojonych
- 1/2 cebuli
- 1 łyżeczka masła
- pieprz
- sól
- papryka mielona



Przygotowanie:

Sos:

Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle. Pomidory z puszki zmiksować i dodać do cebuli. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Dusić do czasu, aż sos zgęstnieje.

Z fileta wyciąć 4 kotlety i opanierować w mące, jajku i bułce tartej wymieszanej z przyprawą do kurczaka.

Smażyć na oleju z obu stron, po odwróceniu na drugą stronę na każdego kotleta wyłożyć plasterki sera.

Bułki podgrzać zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Na każdą bułkę ułożyć liść sałaty, kawałek mięsa, plaster pomidora, kilka plasterków ogórka i polać sosem. Wszystko przykryć liściem sałaty i bułką.