



przepisy.pl

Bajgiel z hamburgerem z kurczaka i sadzonym jajkiem



10 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- bajgle - 4 sztuki
- pesto z bazylii - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- pierś z kurczaka 300g - 2 sztuki
- kapary - 2 łyżki
- mała czerwona cebula - 1 sztuka
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- jajka - 4 sztuki
- liść sałaty lodowej - 4 sztuki
- rzodkiewka - 8 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czerwoną cebulę i chilli pokrój w drobną kosteczkę, kapary i kolendrę posiekaj.
2. Piersi z kurczaka pokrój w grubą kostkę, włóż do blendera, dodaj dwie łyżki majonezu, kilkoma ruchami miksera spraw aby mięso się rozdrobniło. Zmiksowane piersi przełóż do miski połącz z wcześniej pokrojonymi składnikami. Z kurczaków uformuj cztery tej samej wielkości kule, a następnie spłucz je do grubości 1 cm.
3. Tak przygotowane hamburgery smaż na grillu lub patelni po około 4 minuty z każdej strony, tak aby nie były surowe w środku.
4. Bajgle przetnij na pół umieść na 4 minuty w nagrzanym do 180°C piekarniku. W tym czasie usmaż cztery jajka sadzone.
5. Majonez pomieszaj z pesto, tak przygotowaną pasta posmaruj bułki. Majonez z pesto sprawi, że kanapka nie będzie sucha i nabierze przy tym majonezowo-bazyliowego smaku.
6. Na spód bułki ułóż liść sałaty. Na sałatę połóż hamburgera z kurczaka. Na wierzchu ułóż jajka sadzone. Kanapkę przykryj wierzchnią warstwą bułki . Podawaj np. z rzodkiewkami

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl