



przepisy.pl

# Burger z pomidorowym kurczakiem

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- przecier pomidorowy - 250 mililitrów
- pierś z kurczaka - 500 gramów
- sól - 0.25 łyżeczek
- miód - 3 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- chilli - 1 łyżeczka
- tabasco - 0.25 łyżeczek
- bułeczki razowe - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść, umyj, osusz i wrzuć na rozgrzaną oliwę. Podsmaż przez 5 minut, a następnie wyciągnij.
2. Czosnek posiekaj i dodaj do niego przecier pomidorowy, musztardę, sok z cytryny, miód, chili, tabasco oraz sól. Wszystko wymieszaj i dodaj do kurczaka.
3. Podgrzewaj, a gdy zacznie wrzeć przykryj i duś przez 10 minut.
4. Mięso wyciągnij i podziel na włókna, po czym włóż ponownie do sosu.
5. Wymieszaj i gotuj do momentu, gdy sos zrobi się gęsty.
6. Bułeczki przekrój na połowę i opiecz.
7. Na spody bułeczek nałóż masę z mięsem i przykryj górną częścią.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)