



Burgery drobiowe

przepisy.pl



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

mięso

- piersi z kurczaka pokrojone w plastry - 700 gramów
- Sos Hellmann's Chilli** - 6 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- bułki do burgerów z sezamem - 6 sztuk
- natka kolendry - 1 pęczek
- świeżo starty imbir - 20 gramów
- olej sezamowy - 4 łyżki
- sos sojowy - 4 łyżki
- strąk ostrej papryki chilli - 1 sztuka

sałatka

- kapusta bok choy lub pekińska - 200 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- starty imbir - 1 łyżka
- posiekana kolendra - 2 łyżki
- pokruszone orzechy ziemne - 1 łyżka
- marchewka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pomieszaj razem z Przyprawą do grilla Knorr, posiekaną kolendrą, chilli, imbirem oraz olejem sezamowym. Wyrób ręką. Uformuj okrągłe hamburgery o masie około 120 g. Hamburgery powinny mieć średnicę co najmniej 10 cm i być grube na około 2 cm.
2. Kotletry wrzuć bezpośrednio na dobrze rozgrzany ruszt grillowy. Grilluj około 20 minut. Po tym czasie hamburger powinien być już dobrze wysmażony.
3. Przygotuj sałatkę. Kapustę poszatkuj nożem. Marchewkę zetrzyj na tarce.
4. W misce pomieszaj olej sezamowy ze startym na tarce imbirem, sosem sojowym rozkruszonymi orzeszkami ziemnymi, posiekana kolendra. Powstały sos zamieszaj z poszatkowaną kapustą, mocno ściskając kapustę w rękach, tak aby zmiękła w sosie.
5. Przygotuj bułki, przekrój je na pół, opiecz na grillu, posmaruj z obu stron sosem Hellmann's Chilli. Na górną część bułki nałóż przygotowaną sałatkę z kapusty, na dolną połóż zgrillowanego burgera. Kanapkę przykryj górną częścią bułki z sałatą.

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