

Domácí kuřecí hamburger s kuřecím masem a cheddarem

jednoduchá příprava

40 min

Porcí

4

Cena

100 až 150 Kč

SUROVINY

4 housky	na hamburger
400 g	kuřecích prs
2	kyselé okurky
4 plátky	cheddaru
	kečup
	rajče
	listový salát
	sůl
	pepř
	olej
	plnotučná hořčice

POSTUP

krok 1

Z kuřecích prs připravíme silnější plátky, lehce je naklepeme a z obou stran osolíme a opepříme.

krok 2

Kuřecí maso osmažíme na rozpálené pánvi. Koupené housky rozdělíme na půlky a dáme je lehce upéct do trouby. Budou čerstvé a křupavé.

krok 3

Spodní housku potřeme hořčicí, přidáme plátek cheddaru, masa, list salátu a rajče. Nakonec přidáme vrchní housku potřenu kečupem s plátky kyselé okurky.