



Różowe burgery z pierśią kurczaka



80



4



Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 100 ml mleka
- 50 ml soku z buraków
- 1 opakowanie drożdży
- 1 jajko
- 2 pomidory
- kilka liści sałaty
- 1 czerwona cebula
- boczek wędzony
- 2 piersi kurczaka
- sól
- pieprz
- majonez
- ketchup

Sposób przygotowania

Mąkę połączyć z mlekiem, drożdżami, jajkiem i sokiem z buraków. Ciasto odstawić do wyrośnięcia. Po godzinie uformować z niego bułki. Piec je w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni przez 20 minut. Boczek usmażyć na patelni, aż mocno się zarumieni. Kurczaka zgrillować (na odpowiedniej patelni), po czym doprawić do smaku solą i pieprzem. Następnie rozciąć bułki na pół i do każdej włożyć kolejno wszystkie składniki. Dodać majonez i ketchup.