Ölz Maxi burger bombetke s hrustljavim piščancem in svežO coleslaw slato

Sočno, hrustljavo in čudovito sveže obloženo - burger užitek v XL velikosti.



Sestavine
2 Ölz Maxi Burger bombetki
2 piščančja prsna fileja
50 g moke
1 jajce
80 g krušnih ali panko drobtin
1/2 čajne žličke paprike v prahu
olje za cvrtje
2 lista zelene solate
2 žlici majoneze ali burger omake
50 g rdečega zelja
1 manjši korenček
2 žlici jogurta ali majoneze
1 čajna žlička jabolčnega kisa
sol in poper

Čas priprave
20 min

1. Pripravite coleslaw solato:
Belo in rdeče zelje drobno narežite ali naribajte, korenje naribajte. Zmešajte z jogurtom ali majonezo, kisom, soljo in poprom ter pustite nekaj minut, da se okusi povežejo.

2. Pripravite piščančji file:
Piščančja prsa rahlo potolcite, da se sploščijo, in jih začinite s soljo, poprom in papriko v prahu. Najprej jih povaljajte v moki, nato potopite v razžvrkljano jajce in na koncu panirajte v krušnih ali panko drobtinah. V vročem olju na srednji temperaturi cvrite približno 4-5 minut na vsaki strani, da postanejo zlato rjavi in hrustljavi. Odcedite na kuhinjskem papirju.

3. Pripravite bombetke:
Ölz Maxi Burger bombetke prerežite na pol in jih po želji na hitro popecite.

4. Sestavite burger:
Spodnjo polovico bombetke premažite z omako, dodajte piščančji file, nato obilno plast coleslaw solate in solato. Pokrijte z zgornjo polovico bombetke in postrezite.