Ölz maksi burger kruhek

s piščancem tandoori, sirom čedar, ananasom na žaru, rimsko solato in jalapenosi



Sestavine
4 Ölz maksi burger kruhki
4 kos (ekoloških) piščančjih prsi
Sol
Tandoori (indijska mešanica začimb)
8 kosov opranih listov solate
8 rezin sira čedar
• jalapenosi, sveže narezani na tanke rezine - sicer marinirani
***
ANANAS CHUTNEY:
200 g ananasa, narezanega na 1 cm velike kocke
100 g olupljenih koščkov paradižnika iz pločevinke
1 čajna žlička medu
2 čajni žlički sojine omake

Čas priprave
40 min

1. Za ananasov čatni v ponvi na kocke narezan ananas prepražite, da se segreje, dodajte med in sojino omako ter na kratko karamelizirajte. Dodajte paradižnik, na kratko pokuhajte in pustite, da se ohladi.
2. Piščančje prsi za burger začinite z začimbami in jih z vseh strani ocvrite, da postanejo hrustljave, pustite, da na kratko počivajo, in jih pred serviranjem narežite na tanke rezine.
3. Ölz maksi burger kruhek na kratko popecite v vroči ponvi ali na žaru na prerezani strani. Osnove burgerjev obložite z listi solate. Na vrhu izmenično položite rezine piščančjih prsi in ananasov čatni. Po vrhu dodajte sir in na kratko zapečite.

Nasvet Thomas Dorfer: Ananasov čatni lahko pripravite tudi vnaprej in ga nekaj dni hranite v hladilniku.