Ölz Brioche Burger žemljice – koruzni hrustljavi piščančji burger s kislo smetano in solato

Hrustljav, sočen in hitro pripravljen – idealen za poletje



Sestavine
4 kosi Ölz Brioche Burger žemljic
2 piščančja fileja (vsak cca. 150–200 g)
2 žlici moke
1 jajce
Približno 50 g koruznih kosmičev (nesladkanih), grobo zdrobljenih
Sol, poper, sladka paprika v prahu
Olje za cvrtje
Sveža zelena solata
Po želji: rdeča čebula

Za kislo smetano:
150 g kisle smetane
1 žlica majoneze
1 žlica limoninega soka
1 strok česna, drobno nariban
Sol in poper

Čas priprave
35 min

1. Priprava kisle smetane
Kislo smetano, majonezo in nariban česen zmešamo ter začinimo s soljo, poprom in limoninim sokom. Shranimo v hladilniku.

2. Paniranje piščanca
Fileja piščančjih prsi prerežemo po dolžini (da dobimo tanjše kose). Začinimo s soljo, poprom in mleto papriko. Nato jih povaljamo najprej v moki, potem v stepenem jajcu in na koncu še v zdrobljenih koruznih kosmičih.

3. Cvrtje piščanca
V ponvi segrejemo olje in panirane piščančje kose na srednjem ognju zlato rjavo spečemo (približno 3–4 minute na vsaki strani). Položimo jih na papirnate brisače, da se odcedijo.
Po želji lahko piščanca pripravimo tudi v vročinskem friteznem aparatu (air fryerju).

4. Sestavljanje burgerja
Ölz Brioche Burger žemljice prerežemo in po želji na hitro popečemo. Spodnjo polovico premažemo s kislo smetano, dodamo list solate, rdečo čebulo in ocvrt piščanec. Tudi zgornjo polovico premažemo s kislo smetano in položimo na vrh.