



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

Hrustljiv, 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),  
grobó zdrobljenih  
Sol, poper, sladka paprika v prahu  
Olje za cvrtje  
Sveža zelena solata  
Po želji: rdeča čebula

-----

## Za kisló smetano:

150 g kislé smetane  
1 žlica majoneze  
1 žlica limoninega soka  
1 strok česna, drobno nariban  
Sol in poper

## Čas priprave

35 min

## 1. Priprava kislé smetane

Kisló 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 segrejeemo 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 kisló smetano, dodamo list solate, rdečo čebulo in ocvrt piščanec. Tudi zgornjo polovico premažemo s kisló smetano in položimo na vrh.