

Kuřecí burger a coleslaw s blumami

Hovězí burger je standard, ale pokud máte náladu na něco hravějšího, pak zkuste tenhle se šťavnatým kuřecím supreme a trochu šílenou verzí coleslawu. Blumy dodají salátku sladkokyselý ovocný šmrnc, který vás bude bavit mnohem víc než ledový salát s rajčetem a kyselou okurkou. Při požívání tohoto napěchovaného burgeru asi nebudete vypadat zrovna rozkošně, ale je to tak dobré, že vám to bude jedno.

INGREDIENCE:

2 kuřecí prsa s kůží
100 ml mirinu
kus másla
2 burgerové bulky
sůl a pepř

Coleslaw

300 g bílého zelí
200 g mrkve
150 g blum
3 lžice majonézy
3 lžice zakysané smetany
4 lžice bílého vinného octa
3 lžice cukru krystal
2 lžičky soli

POSTUP:

Zelí nakrájejte na tenké nudličky nebo nastrouhejte nahrubo na struhadle. Nejlépe to jde na mandolíně. To samé udělejte s mrkví. Vše smíchejte v míse, přidejte sůl, cukr a ocet. Nechte marinovat aspoň patnáct minut. Scedte přebytečnou vodu, přidejte plátky blum a dochutte majonézou a zakysanou smetanou. Dosolte a zamíchejte.

Kuřecí plátky osušte, osolte a dejte smažit na pánvi kůží dolů. Smažte, dokud nebude kůže křupavá, cca 6 minut, a pak otočte na druhou stranu. Smažte další čtyři minuty, podlijte vínem a minutku povařte. Přidejte kus másla a nechte rozpustit.

Bulky rozkrojte napůl a opečte na másle.

Kuřecí prsa můžete rozdělit na půlky, aby se vám lépe vešly do burgeru. Na spodní část bulky dejte salát, položte na něj maso a zakryjte vrchní půlkou bulky. Pro pohodlnější labužnický zážitek si můžete burger propíchnout špejlí.

