

Burger cu pui si salata slaw

(2-4 portii)

(timp estimativ: 15 minute)

Am savurat acest delicios burger, un deliciu perfect pentru o zi de primavara insorita. Eu l-am servit fara partea de sus a chiflei de burger, dar s-ar fi potrivit de minune si servit pe o felie de paine cu maia.

Ingrediente:

1/3 varza alba, felii
1/3 varza rosie, felii
½ morcovi, taiati julienne
1/3 ceapa verde (doar frunze)
1/3 ridichi, felii
1/3 marar, tocat
Dressing cu lamaie*

Untura de pui, 2 lgt
Piept de pui, taiat fasii

Cascaval afumat, ras, 2-3 lg

Dressing cu iaurt grecesc*

2-4 chifle de burger

Instructiuni:

- Intr-un bol mare, adauga toate legumele, putina sare & piper si dressing-ul cu lamaie*. Cu mainile curate, maseaza usor legumele cu dressing**.
- Incalzeste o tigaie mica la foc mediu si adauga putina untura de pui.
- Odata ce untura s-a topit, adauga pieptul de pui in tigaie si lasa-l sa se incalzeasca (~10 min), amestecand ocazional.
- In ultimul minut de gatire, adauga cascavalul afumat peste pui si continua sa le gatesti pana se topeste cascavalul, 1 minut.
- Transfera puiul incalzit si cascavalul intr-un bol mic, adauga un pic de dressing cu iaurt grecesc* si amesteca bine.
- In aceasi tigaie, pune partea de jos a chiflei de burger si incalzeste-o pana devine aurie si crocanta, vreo 2 min.
- Asamblare - pune in partea de jos a chiflei de burger putin dressing cu iaurt grecesc (optional), pieptul de pui cu cascaval, si salata slaw.

*1-2 linguri de dressing, in functie de preferinte

** pentru a le inmuia si pentru a combina aromele.