

Burger cu pasare



Carui copil nu-i plac hamburgerii?! Exact ☹ , asa ca astazi l-am rasfatat pe Bogdi meu iubit cu un burger cu pasare delicios!!!!

Am folosit carne de curcan acum (piept de curcan, mai exact), dar vreau sa il incerc si cu piept de pui! Sunt sigura ca voi avea acelasi succes rasunator ☺

Nu am prajit chiftelele de data asta ci le-am bagat la cuptor, cum am facut si cu acestea: **chiftelute la cuptor**, mai demult. Un pic mai dietetice...si la fel de gustoase!

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru burger:

- 200-250 g piept de curcan sau pui
- o ceapa mica (rosie)
- 1 rosie mare, bine coapta
- miez de paine sau o chifla
- un ou mare
- 2 lingurite rondelute de ceapa ciorii sau ceapa verde
- o lingurita cimbru
- sare si piper, dupa gust
- 2 linguri unt

In plus:

- 4 chifle
- cateva linguri de **ketchup de casa**
- cateva linguri de **maioneza facuta in casa**
- doua rosii mari, frumoase, bine coapte
- frunze de salata verde

Mod de preparare:

Eu am facut portie dubla :))

Spalati pieptul de curcan, stergeti-l cu un prosop de bucatarie (rola de hartie) si dati-l prin masina de carne. Sau maruntiti-l cu robotul, la mixer, cum am facut eu ☐



Curatati ceapa si taiati-o in cuburi sau in feliute subtiri. Eu n-am mai pus ceapa, insa...

Spalati rosiile si scoateti partile verzi. Pulpa de la o rosie se toaca marunt, celelalte rosii se taie felii potrivite.

Amestecati carnea, ceapa, rosia tocata si verdeturile, pe care, din nou, eu nu le-am pus... oricum, n-as fi gasit nicaieri ceapa ciorii □ ...intr-un castron, si adaugati sare si piper, dupa gust.

Chifla inmuata si bine stoarsa, precum si oul intreg se adauga compozitiei:



Formati chiftelute mari si plate din compozitia rezultata:

Laura
Sava



Incingeti untul si prajiti chiftelutele cca. 5 minute pe fiecare parte sau dati-le la cuptor pana se rumenesc, cum am facut eu ☐
Au iesit mega-apetisante:



Detaliu :))



Nu am rezistat tentatiei si am „gustat” rapid dintr-una!! Foarte, foarte gustoasa, n-am crezut ca va iesi chiar atat de buna din carne de curcan!

Taiati pe jumatate chiflele:



Ungeti partea de jos cu maioneza:



Asezati frunzele de salata si feliile de rosii pe paine si condimentati, dupa gust, cu sare si piper:



Puneti deasupra chiftelele si capacelul...si gata! ☐



Fooooarte bun!!!!!! Puneti maioneza si pe „capacelul” de paine, daca vreti!

Lui Bogdi i-au placut mult burgerii mei cu carne de curcan desi s-a cam luptat cu chifla gigantica dar altfel n-am gasit si pana cand ma-ncumet sa le fac eu in casa... :)))

Am sa-i fac de-acum foarte des **burgeri** ca sa inlocuim, Doamne ajuta, rarele momente cand papa cate un hamburger de la McDonald's
□