

Mănânci ca în oraș, la tine acasă

# Hamburger de pui

*Doftă bună!*



PORȚII  
1



TIMP DE PREPARARE  
30 min



DIFICULTATE  
Mică

## INGREDIENTE

- 1 hamburger de pui Răsfăt Românesc
- 1 chiflă hamburger
- 2 felii brânză cheddar
- 2-3 felii castravete în oțet
- 2 felii roșii
- 1 frunză salată verde
- 1 lingură sos de usturoi
- 1 lingură ketchup

## MOD DE PREPARARE

1. Prepară hamburgerul de pui Răsfăt Românesc pe grătar sau grill încins la 170°C, timp de aproximativ 5 minute pe fiecare parte, până devine rumen și suculent. Alternativ, îl poți găti în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 12-15 minute pe fiecare parte.
2. Rumenește chifla de hamburger ușor în tigaie sau grill.
3. Unge baza chiflei cu sos de usturoi.
4. Așază frunza de salată, apoi hamburgerul fierbinte.
5. Adaugă feliile de cheddar și lasă câteva secunde să se topească ușor.
6. Completează cu roșii, castraveți murați și ketchup.
7. Acoperă cu partea superioară a chiflei și e gata se savurat.

Ps. Merge perfect cu cartofi wedges sau cartofi pai.