

Mănânci ca în oraș, la tine acasă

Hamburger de pui

Doftă bună!



PORȚII
2



TIMP DE PREPARARE
35 min



DIFICULTATE
Mică

INGREDIENTE

- 4-6 degețele din piept de pui Răsfăt Românesc
- 2 chifle pentru burger
- 200 g cartofi twister
- 1 roșie
- 2-3 castraveți murați sau proaspeți
- 2 linguri sos
- frunze de salată (opțional)

MOD DE PREPARARE

1. Prepară degețelele din piept de pui Răsfăt Românesc timp de 5 minute la tigaie, în ulei încins, sau 25 de minute în cuptorul preîncălzit la 220°C, până devin crocante și rumene.
2. Coace sau prăjește cartofii twister până devin aurii.
3. Taie roșiile și castraveții felii subțiri.
4. Încălzește ușor chiflele și unge baza cu sos.
5. Adaugă degețelele de pui, apoi completează cu roșiile, castraveți și salată, după preferințe.
6. Servește burgerul alături de cartofii twister.

Sfaturi utile

- Degețelele pot fi servite și simplu, alături de sosuri și salată
- Cartofii twister pot fi preparați și la air fryer