

Burger s grilovaným kuřetem a mozzarellou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízký 2, vodorovně rozpůlené na tenké plátky 400 g
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mořská sůl 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Burgerové housky, podélně přepůlené 4 ks
- Majonéza k podávání 1 ks
- Mozzarella, nakrájená na plátky 250 g
- Janovské pesto 1 ks
- Hobliny parmazánu 1 hrst
- Směs šalvějových lístků 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) V nekovové nádobě promíchejte kuřecí medailonky s olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Zakryté nechte pět minut marinovat.□□

2) Potřete řezné plochy housek olejem, rozložte je řeznou plochou vzhůru na plech vyložený papírem na pečení a grilujte v předehřáté troubě pod grilem dozlatova; stačit by měla jedna minuta.□□

3) Kuřecí medailonky opékejte na rozpálené grilovací pánvi asi dvě minuty z každé strany.□□

4) Potřete obě poloviny housek majonézou a na spodky navršte grilované kuřecí medailonky, mozzarellu, pesto, parmazán a salátové lístky. Přiklopte vrchními půlkami housek a podávejte.