

Bajgiel z hamburgerem z kurczaka i sadzonym jajkiem

Bajgiel z Hamburgerem z Kurczaka i Jajkiem Sadzonym

Odkryj nową odsłone klasycznego bajgla! Nasza propozycja łączy delikatne mięso z kurczaka, kremowe jajko sadzone i aromatyczne dodatki, tworząc kanapkę idealną na każdą porę dnia.

Dla kogo?

Ten sycący bajgiel to doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i osób ceniących pożywne posiłki. Połączenie soczystego hamburgera z kurczaka z jajkiem sadzonym zadowoli zarówno fanów klasycznych kanapek, jak i osoby poszukujące kulinarnych inspiracji. To także świetna opcja dla zabieganych, którzy cenią sobie pełnowartościowe dania przygotowane w krótkim czasie.

Na jaką okazję?

Idealny na sobotni brunch, niedzielne śniadanie czy szybki lunch w ciągu tygodnia. Bajgiel z kurczakiem i jajkiem sprawdzi się również jako energetyczna przekąska przed treningiem lub po nim. Możesz też zaskoczyć gości, serwując te kanapki podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Bajgle pochodzą z kuchni żydowskiej Europy Środkowej, ale prawdziwą sławę zyskały w Nowym Jorku, gdzie stały się kultowym pieczywem. Charakterystyczny kształt pierścienia i chrupiąca skórka to efekt podwójnej obróbki ciasta – najpierw

przez gotowanie, a następnie pieczenie. Tradycyjnie bajgle podawano z serkiem śmietankowym i wędzonym łososiem, jednak współczesne wersje oferują nieskończoną liczbę kombinacji dodatków.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast kapary i kolendry spróbuj dodać do mięsa suszone pomidory i bazylię. Możesz też zastąpić majonez z pesto sosem czosnkowym lub awokado. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj plasterki sera cheddar lub blue cheese na gorącego hamburgera. Jeśli lubisz ostre smaki, zwiększ ilość chili lub dodaj kilka kropli sosu sriracha na jajko sadzone.