

Burgery drobiowe

Azjatyckie Burgery Drobiowe z Kapustą

Soczyste burgery drobiowe z orientalnym twistem to doskonała alternatywa dla klasycznych wołowych. Mięso drobiowe łączy się tu z aromatycznymi przyprawami: imbirem, kolendrą i chili, tworząc niezwykle smakowite kotlety. Grillowane do perfekcji, podane w chrupiących bułkach z azjatycką sałatką z kapusty, stanowią ucztę dla podniebienia.

Dla kogo?

Idealne dla osób poszukujących lżejszej alternatywy dla tradycyjnych burgerów. Drób jest mniej kaloryczny niż wołowina, a jednocześnie doskonale przyjmuje smaki orientalnych przypraw. To propozycja dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie smaków Wschodu z zachodnimi klasykami.

Na jaką okazję?

Świetnie sprawdzą się podczas letniego grillowania z przyjaciółmi, rodzinnego obiadu w ogrodzie czy weekendowego lunchu. Przygotowanie nie jest skomplikowane, a efekt zachwyci nawet wybrednych gości. To również dobry pomysł na nieformalne przyjęcie w stylu finger food.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) sezamowy nadaje burgerom charakterystyczny, orientalny aromat, który w połączeniu z kolendrą tworzy niepowtarzalny smak. Kapusta bok choy lub pekińska używana do sałatki jest bogata w witaminy i minerały, a jej lekko gorzkawy smak

doskonale równoważy słodycz marchewki i pikantność sosu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać plasterki awokado, kiełki soi lub marynowane grzyby shiitake. Zamiast majonezu z tabasco wypróbuj sos sriracha wymieszany z jogurtem greckim. [Burgery](#) świetnie komponują się nie tylko z frytkami, ale także z pieczonymi batatami lub sałatką z komosy ryżowej.