



Burger crocant cu pui prăjit la aer cald

Ingrediente

- 3 chifle pentru burger
- 300 g fileuri de pui
- 2 roșii
- 2 cepe roșii mici
- 2 linguri de ketchup
- 1 lingura de miere
- 1 lingura de ulei de floarea soarelui
- 1 oz MAGGI Amestec cu brânzeturi pentru prepararea puiului crocant în friteuză cu aer cald plic 44 g

Instructiuni

1. Tăiați ceapa roșie feliată subțire și caramelizați-o în friteuza cu aer cald cu puțină miere timp de aproximativ 5 minute. Căldura friteuzei cu aer cald sporește dulceața naturală a cepei, creând un topping bogat și moale care se potrivește de minune cu puiul crocant.
2. Tăiați fileurile de pui în trei porții groase. Stropiți cu ulei de floarea soarelui și acoperiți uniform fiecare bucată cu amestecul de pui crocant cu brânză MAGGI Air Fryer. Combinația de fulgi de porumb, pesmet și brânză din amestec asigură o crustă crocantă și aurie, care păstrează toate aromele suculente ale puiului.
3. Așezați fileurile de pui acoperite în coșul friteuzei cu aer și gătiți la 180°C timp de aproximativ 11 minute. Rezultatul este un pui auriu, crocant, fraged în interior. Utilizarea friteuzei cu aer pentru această rețetă nu numai că reduce consumul de ulei, dar face și procesul de gătire rapid, curat și convenabil.
4. Aplică ketchup pe chifle, adăugați ceapă caramelizată, felii de roșii și puiul crocant. Închideți chiflele și serviți imediat. Opțional, adăugați salată verde sau un sos cremos.

Nutritie

Carbohidrați	58.66 g
Energie	485.29 kcal
grăsimi	17.92 g
Proteină	26.29 g

🕒 31 Min

⊕ 3