



## Hrskavi pileći burger iz friteze na vruć vazduh (Air Fryer)

### Sastojci

- 3 burger pecivo
- 250 g pileće belo meso
- 2 paradajz
- 2 mali crveni luk
- 1 C Air Fryer mešavina za hrskavu piletinu sa sirom
- 2 sup. Kašike kečap
- 1 sup. Kašika med
- 1 sup. Kašika suncokretovo ulje

### Uputstvo

1. Tanko isecite crveni luk i karamelizujte ga u fritezi na vruć vazduh (Air Fryer) sa malo meda oko 5 minuta. Toplota friteze na vruć vazduh pojačava prirodnu slatkoću luka, stvarajući bogat i mekan preliv koji se savršeno slaže sa hrskavom piletinom.
2. Pileće filete isecite na tri deblje trake. Prelijte ih suncokretovim uljem i ravnomerno uvaljajte u C Air Fryer mešavinu za hrskavu piletinu sa sirom. Kombinacija kukuruznih pahuljica, prezli i sira u mešavini osigurava hrskavu, zlatnu koricu koja zadržava sav sok i ukus piletine unutra.
3. Stavite obložene komade piletine u korpu friteze na vruć vazduh (Air Fryer) i pecite na 180°C oko 11 minuta. Rezultat je zlatno-hrskava piletina koja je sočna i nežna iznutra. Korišćenje friteze na vruć vazduh (Air Fryer) smanjuje upotrebu ulja i čini pripremu brzom, čistom i praktičnom.
4. Premažite svako pecivo kečapom, dodajte karamelizovani luk, kolutove paradajza i hrskavu piletinu. Zatvorite peciva i poslužite odmah. Po želji, možete dodati svežu salatu ili kremasti sos za dodatnu sočnost i ukus.

#### Prehrana

Ugljeni hidrati	58.08 g
Energija	462.21 kcal
Masti	16.51 g
Belančevina	23.49 g

🕒 31 Min

⊕ 3