



KANAPKA NA WYNOS

Składniki:

- 1 opakowanie bułek typu Brioche
- os do burgerów (gotowy)
- bekon smażony
- jajko sadzone
- rukola
- szynka pełnomięsna
- ogórek świeży zielony
- papryka czerwona
- masło klarowane

1. Ułóż paski bekonu na patelni (nie rozgrzewaj jej wcześniej), a następnie postaw ją na średnim ogniu na kilka minut. Możesz obracać bekon na drugą stronę w dowolnym momencie. Gdy plastry będą brązowe i chrupiące, przełóż je z patelni na papierowy ręcznik, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
2. Rozgrzej patelnię i rozpuść na niej odrobinę masła. Następnie, na rozgrzane masło wbij jajko, starając się nie rozbić żółtka. Zaczekaj do momentu, aż białko się zetnie, a żółtko pozostanie płynne. Dopiero wtedy posyp jajko solą i pieprzem. Następnie, bez obracania na drugą stronę, zdejmij je z patelni.
3. Przekrój bułkę Prima Burger na połówki. Możesz zarumienić je delikatnie na patelni lub grillu, jeśli zależy Ci, by były chrupiące. Połówki bułki posmaruj cienko gotowym sosem do burgerów.
4. Pokrój ogórka i paprykę w podłużne plastry. Tak samo przygotuj szynkę. Na dolnej połówce bułki ułóż rukolę, smażony bekon i jajko sadzone. Następnie poukładaj świeże warzywa według własnego uznania. Przykryj całość drugą połówką bułki i delikatnie dociśnij.
5. Praktycznie jest przewiązać tak przygotowaną kanapkę Prima Burger szarym papierem i sznurkiem lub włożyć do wielorazowego opakowania. Będzie stanowiła smaczny lunch w czasie przerwy w pracy.