

# Thai pileći burgeri



NAČIN PRIPREME  
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g mljevene piletine  
1 žlica sjeckane limunske trave  
1 g đumbira u prahu  
3 lista limete narezana na tanke rezance  
50 g sitno sjeckanog luka  
1 jaje  
40 g umaka od kamenica  
sok 1 limete  
40 - 50 g rižinog brašna  
čili u prahu po želji

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Zamijesite sve sastojke za burgere i ostavite smjesu da odstoji 10 - 15 minuta. Oblikujte 4 burgera, pecite ih na grilu na laganoj vatri 5 - 6 minuta sa svake strane.

Krastavac dobro operite i guljačem za povrće narežite na tanke ploške. Luk i papričicu narežite na kolute.

Razrežite pecivo, na donji dio peciva stavite list zelene salate i nekoliko listića peršina, zatim stavite burger.

Na burger dodajte kolute luka i čili papričice, 3 ploške krastavca, nekoliko listića peršina, poklopite pecivom, učvrstite čačalicom od bambusa. Poslužite uz zdjelicu slatko-ljutog umaka.