Domácí kuřecí burger se sladkokyselou chilli omáčkou

Časová náročnost: 60 minut

Sladkokyselá chilli omáčka

1 hrnek	voda
1 lžíce	solamyl
2 lžíce	sojová omáčka
2 lžíce	ocet
2 lžíce	cukr
2 lžíce	tekutý med
3 lžíce	olivový olej
2 stroužek	česnek
1 ks	chilli paprička
	sůl

Kuřecí burgery

1/2 kg	doma umleté kuřecí maso
	sůl
	mletý pepř
	řepkový olej (na smažení) nebo olivový olej (na potření při grilování)
4 ks	hamburgerové housky
	cibule
kousek	salátová okurka
pár listů	ledový salát

	zelená hladkolistá petrželka

Postup přípravy

Začneme přípravou sladkokyselé chilli omáčky: Na ni si nejprve pečlivě smícháme vodu se solamylem. Do ní přidáme sojovou omáčku, ocet s cukrem a medem a olivový olej. Vše vlijeme na pánvičku, vmícháme prolisovaný česnek s nasekanou chilli papričkou a necháme asi 3 minuty povařit. Omáčku ochutíme solí, podle potřeby doředíme trochou vody a nalijeme do mističek. Nyní se pustíme do přípravy kuřecích burgerů: Nameleme si kuřecí maso, které ochutíme solí a mletým pepřem. Vytvarujeme z něj 4 burgery a dáme je buď osmahnout na pánvičku s řepkovým olejem nebo ogrilovat potřené olivovým olejem na gril. Z obou stran dozlatova opečené či ogrilované burgery vložíme do rozříznutých housek (ty je také nejlepší chvilku ogrilovat řeznou stranou dolů) a podle chuti přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, salátovou okurku, listy ledového salátu a zelenou petrželku. Takto připravené burgery podáváme s mističkami sladkokyselé chilli omáčky, kterou si dávkuje každý podle sebe.