

Γαλοπούλα πανέ - ΓαλοπουλοBurger



Είμαι σίγουρος πως υπάρχει πολύ κόσμος που φέτος δεν θέλησε να πάρει ολόκληρη γαλοπούλα αλλά παράλληλα δεν θέλει να στερηθεί και ένα ωραίο γιορτινό τραπέζι. Θέλω να σου προτείνω μια εναλλακτική συνταγή για το μαγείρεμα της κλασικής κατά τα άλλα γαλοπούλας τώρα τα Χριστούγεννα.

Υλικά Γαλοπούλα πανέ:

- 2 σνίτσελ γαλοπούλας (χτυπημένα φιλέτα)
- 1 μπολ τριμμένη φρυγανιά
- 100 γρ αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
- ½ κουταλάκι Αλάτι Ιμαλαίων Saltic
- 1 αυγό
- 1 ποτήρι ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- 1 μικρή φέτα τυρί για κάθε κομμάτι γαλοπούλας

Για το σερβίρισμα:

- μικρά στρογγυλά ψωμάκια,
- ντομάτα, μαρούλι και ξερό κρεμμύδι,
- καραμελωμένα κρεμμύδια (βούτυρο-ζάχαρη)

σως για μπέργκερ:

- 2 κουταλιές κέτσαπ

½ κουταλάκι σόγια σως

1 κουταλάκι σιρόπι σοκολάτας

Εκτέλεση:

Σε ξεχωριστά πιάτα βάζεις το αλεύρι , την τριμμένη φρυγανιά και το αυγό χτυπημένο με λίγο αλάτι. Κόβεις τα σνιτσελάκια και τα περνάς πρώτα από το αλεύρι , μετά από το αυγό και τέλος από την φρυγανιά , και τα βάζεις στο τηγάνι. Τα βγάζεις σε απορροφητικό χαρτί και βάζεις μια φέτα τυρί από πάνω να λιώσει. Για την σάλτσα ανακατεύεις την κέτσαπ με την σόγια σως και το σιρόπι σοκολάτας. Κόβεις τα ψωμάκια αλείφεις με τη σος και βάζεις μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι. Προσθέτεις τη γαλοπούλα και τα καραμελωμένα κρεμμύδια και το κλείνεις.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ



Tips:

- Μέσα στο κουρκούτι μπορούν να μπουν και άλλα υλικά όπως ξηροί καρποί, τριμμένη παρμέζανα και βρώμη.
- Συνόδεψε τη γαλοπούλα πανέ με υπέροχες σπιτικές σάλτσες και απογειώστε την εξαιρετική γεύση.



Αν θέλεις να δεις το υπόλοιπο μέρος του επεισοδίου Harry Cook που είναι γέμιση με μανιτάρια, δες [εδώ](#).



bletsas^{gr}
Ευτύχης Μηλέτσας