



# Burger od rajčice s grillanim sirom




🕒 30–35 Min   

## Priprema

- 1 Za „peciva“ od rajčice, rajčicu narežite vodoravno. Izrežite srednji komad te ga sitno narežite na kockice. Češnjak sitno nasjeckajte.
- 2 Kockice rajčice dobro izmiješajte s češnjakom, malo soli, paprom i jednom žličicom meda. Crveni luk ogulite i narežite na kolutove. Karamelizirajte luk u tavi s 1 žlicom meda i deglazirajte tamnim balzamičnim octom.
- 3 Sada pripremite marinadu za pljeskavice od sira. Pomiješajte maslinovo ulje s 1 žlicom Kotányi Grill Smoked mješavine začina i ravnomjerno rasporedite po pljeskavicama od sira. Sir pripremite na roštilju ili u tavi.
- 4 Prepolovite, izvadite jezgru i izrežite avokado na tanke kriške i dodajte mu malo limunovog soka.
- 5 Donju polovicu rajčice prekrijte salatam, avokadom i pljeskavicama od sira. Na vrh dodajte karamelizirani luk, stavite gornji dio rajčice i učvrstite ražnjem.
- 6 Burger od rajčica poslužite uz salsu od rajčica koju ste prethodno napravili.

## Sastojci 2 Porcije

 = Kotányi Produkte

2 kom	Velike rajčice (volovsko srce)
1 kom	Češanj češnjaka
1 prstohvat	 Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	 Himalajska sol
1 čajna žličica	Meda
1 kom	Crvenog luka
1 jušna žlica	Meda
1l	Tamnog balzamičnog octa
1 jušna žlica	 Grill Smoked Mješavina Začina
2 kom	Sir za roštilj
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 šaka	Matovilca
1 kom	Avokado
1 kom	Mali limun

