



Вегетариански бургер на грил с ремулада

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Питки със семена
4 бр.	Листа от маруля
125 g	Краставица
2 бр.	Домати

За бургер кюфтета

100 g	Цвекло, предварително сварено
200 g	Нахут, предварително сварен
100 g	Червен боб, предварително сварен
2 с.л.	Зехтин
4 с.л.	Овесени ядки
2 с.л.	Пшенично брашно
1 с.л.	Пържен лук
2 с.л.	♦ 5 Билки Провансал

За сос ремулада:

10 g	Копър, пресен
30 g	Кисели краставички
150 g	Заквасена сметана
70 g	Майонеза
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 За да направите вегетарианските бургери: Използвайте блендер, за да смесите цвеклото, нахута, червения боб, 5 Билки Провансал Kotányi и зехтина до гладка смес.
- 2 Добавете пържен лук, овесените ядки и пшеничното брашно и оформете плоски кюфтета. Намажете грила и кюфтетата с олио и ги изпечете за около 10 минути.
- 3 За да направите ремулада: Нарежете копъра на едро, а киселите краставички на ситно и разбъркайте със заквасената сметана и майонезата. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 4 Нарежете домати и краставицата на кръгчета и изплакнете листата на марулята.
- 5 Разрежете питките на две и запечете вътрешната страна на грила за кратко. Намажете долната питка с ремулада и поставете отгоре маруля, кюфте, резенчета домати, краставица и лук по желание. Похлупете с горната питка и сервирайте с останалата част от соса. Съвет: Бургерите са перфектни, поднесени със зелена салата или пържени картофи! Кюфтетата за бургерите могат да бъдат приготвени и на тиган.

