

Grillowane wegetariańskie burgery z remuladą

35—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do burgerów

4 szt.	Bułka wieloziarnista
4 szt.	Liście sałaty
125 g	Ogórek zielony
2 szt.	Pomidor

Na burgery

100 g	Burak, podgotowany
200 g	Ciecierzyca, podgotowana
100 g	Fasola nerkowata, wstępnie podgotowana
2 łyżki	Oliwa z oliwek
4 łyżki	Płatki owsiane
2 łyżki	Mąka pszenna
1 łyżka	Cebulka smażona
2 łyżki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa

Na remuladę

10 g	Koperek, świeży
30 g	Ogórek konserwowy
150 g	Śmietana crème fraîche
70 g	Majonez
	Pieprz Czarny mielony
	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Przygotowanie wegetariańskich burgerów: w blenderze umieść buraki, ciecierzycę, fasolę nerkowatą, mieszankę przypraw Grill do Warzyw Kotányi, oliwę z oliwek - zmiksuj całość do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Dodaj Cebulkę smażoną Kotányi, płatki owsiane i mąkę pszenną, następnie uformuj burgery. Posmaruj grill i burgery olejem, grilluj przez około 10 minut.
3. Przygotowanie remulady: posiekaj koperek, pokrój ogórki konserwowe w drobną kostkę i wymieszaj ze śmietaną i majonezem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
4. Pokrój pomidory i ogórki na plasterki, opłucz liście sałaty.
5. Przekrój wieloziarniste bułki i szybko podgrzej na grillu ich wewnętrzne strony. Na każdej dolnej połówce bułki połóż liść sałaty, plasterki pomidora i ogórka, a następnie udekoruj remuladą. Przykryj górną połówką bułki i podawaj z resztą sosu.

WSKAZÓWKA: Burgery doskonale komponują się z sałatką lub frytkami! Burgery można również przygotować na patelni.