Grilovaný vegetariánsky hamburger s remuládou

35—45 Min

Príprava

1. Príprava vegetariánskych hamburgerov: Pomocou mixéra rozmixujte repu, cícer, fazuľu, zmes Kotányi na grilovanú zeleninu a olivový olej, kým nezískate hladkú konzistenciu.
2. Zamiešajte chrumkavú cibuľu Kotányi, ovsené vločky a pšeničnú múku a vytvarujte hamburgerové placky. Gril aj karbonátky potrite olejom a grilujte približne 10 minút.
3. Príprava remulády: Nahrubo nasekajte kôpor, kyslé uhorky nakrájajte nadrobno a zmiešajte prísady s crème fraîche a majonézou. Ochuťte soľou a korením.
4. Nakrájajte paradajky a uhorku na kolieska a opláchnite listy šalátu.
5. Rozrežte viaczrnné buchtičky a krátko pogrilujte vnútorné strany. Na každú spodnú polovicu buchtičky položte list šalátu, plátky paradajok a uhorky a ozdobte remuládou. Navrch položte hornú polovicu a podávajte so zvyškom omáčky. Tip: Tieto hamburgery sú vhodné na podávanie napríklad so zeleným šalátom alebo hranolkami. Placky môžete tiež vyprážať na panvici.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na hamburgerové placky

100 g	Repa, predvarená
200 g	Cícer, predvarený
100 g	Červená fazuľa, predvarená
2 PL	Olivový olej
4 PL	Ovsené vločky
2 PL	Pšeničná múka
1 PL	Chrumkavá cibuľa
2 PL	Grilovaná zelenina

Na remuládu

10 g	Kôpor, čerstvý
30 g	Kyslé uhorky
150 g	Crème fraîche
70 g	Majonéza
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté

4 ks.	Viaczrnné bagetky
4 ks.	Listy šalátu
125 g	Uhorka
2 ks.	Paradajky