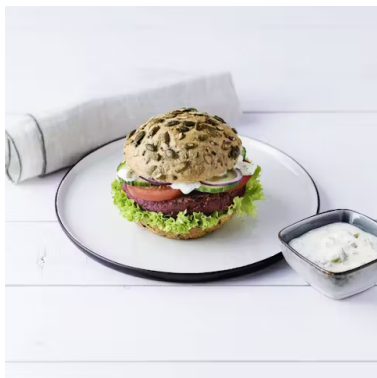




Na žaru pečeni vegi burgerji z remulado

⌚ 35—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za polpete

100 g	Rdeče pese, kuhane
200 g	Čičerike, kuhane
100 g	Fižola, kuhanega
2 žlici	Oljčnega olja
4 žlice	Ovsenih kosmičev
2 žlici	Pšenične moke
1 žlica	Ocvrte čebule
2 žlici	♦

Za remulado

10 g	Svežega kopra
30 g	Kislih kumaric
150 g	Crème fraîche (kisle smetane)
70 g	Majoneze
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti
4 cele	Večzrnate kruhove bombice
4 celi	Listi glavnote solate
125 g	Kumare
2 cela	Paradižnika

- 1 Priprava vegi burgerjev: Z mešalnikom zmešajte rdečo peso, čičeriko, fižol, začimbno mešanico za zelenjavo na žaru Kotányi in oljčno olje v gladko zmes.
- 2 Vmešajte ocvrto čebulo Kotányi, ovsene kosmiče in pšenično moko ter oblikujte v polpete. Z oljem dobro premažite rešetko žara in polpete. Nato slednje na žaru pecite približno 10 minut.
- 3 Priprava remulade: Koper grobo sesekljajte, kisle kumarice narežite na majhne kocke, nato pa vse skupaj zmešajte s crème fraîche in majonezo. Po okusu začinite s soljo in poprom.
- 4 Paradižnika in kumaro narežite na rezine, solatne liste pa splaknite.
- 5 Z nožem razpolovite večzrnate kruhove bombice in jih na žaru hitro popecite z notranje strani. Vsako spodnjo polovico kruhovih bombic obložite s solatnim listom, rezinami paradižnika in kumare ter okrasite z remulado. Pokrijte z zgornjo polovico bombice in postrezite s preostankom omake. Nasvet: Zraven burgerjev lahko kot prilogo ponudite tudi zeleno solato ali ocvrt krompirček. Polpete lahko spečete tudi v ponvi.

