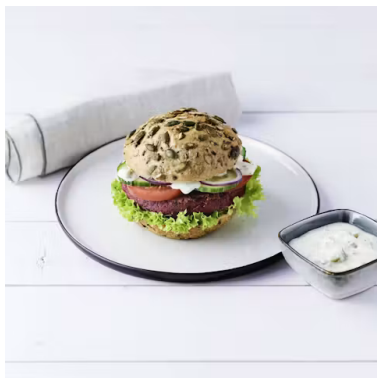




Vega grill burger remulád mártással

🕒 35—45 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A vega hamburgerpogácsához a céklát, csicseriborsót, a vörösbabot, a Kotányi Grill Zöldség fűszerkeveréket és az olívaolajat egy mixerben pürésítsük homogén masszává.
- 2 A pirított hagymát, zabpelyhet és a lisztet keverjük hozzá és formázzunk pogácsákat belőlük. A grillt és a hamburgerpogácsákat kenjük meg jól olívaolajjal és 10 percig grillezzük.
- 3 A mártáshoz a kaprot vágjuk durvára, a csemege uborkát aprítsuk fel, keverjük el a tejföllel és a majonézzel. Sózzuk, borsozzuk.
- 4 A paradicsomot és uborkát szeleteljük fel, a salátaleveleket tisztítsuk meg.
- 5 A zsemleket vágjuk félbe és belsejüket a grillen rövid ideig pirítsuk. Az alsó felükre tegyünk 1-1 salátalevelet, egy hamburgerpogácsát, paradicsom- illetve uborkaszeleteket, tegyünk rá a mártásból is. A zsemle tetejét helyezzük rá és a maradék mártással tálaljuk.

TIPP: Kínálhatunk hozzá még salátát vagy steak burgonyát. A hamburgerpogácsát serpenyőben is kisüthetjük.

Összetevők 4 fő részére

🍄 = Kotányi Produkte

A vega hamburgerpogácsához

100 g	Főtt cékla
200 g	Főtt csicseriborsó
100 g	Főtt vörös kidney bab
2 EK	Olívaolaj
4 EK	Zabpehely
2 EK	Búzaliszt
1 EK	Pirított hagyma
2 EK	🍄 Grill zöldség fűszerkeverék

A remulád mártáshoz

10 g	Friss kapor
30 g	Csemege uborka
150 g	Tejföl
70 g	Majonéz
	🍄 Tengeri só, durva szemű
	🍄 Feketebors, őrölt
4 db	Sokmagvas zsemle
4 db	Salátalevél
125 g	Uborka
2 db	Paradicsom

