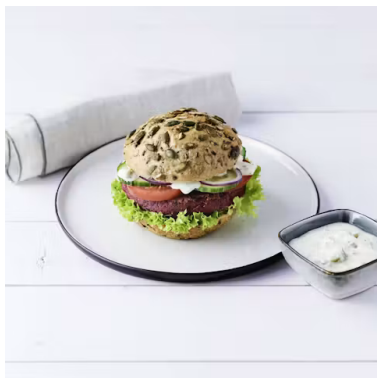




Vegetarijanski burger na žaru s remuladom

🕒 35—45 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

- 1 Za pripremu vegetarijanskih hamburgera: U blenderu izmiješajte ciklu, slanetak, grah, Kotányi Grill povrće i maslinovo ulje tako da dobijete glatku smjesu.
- 2 Dodajte Kotányi Prženi luk, zobene pahuljice i pšenično brašno te oblikujte kosane odreske. Premažite roštilj i kosane odreske uljem i pecite oko 10 minuta.
- 3 Za pripremu remulade: Grubo nasjeckajte kopar, sitno nasjeckajte kisele krastavce na kockice te pomiješajte s kiselim vrhnjem i majonezom. Začinite solju i paprom po želji.
- 4 Narežite rajčice i krastavce na ploške i operite listove salate.
- 5 Nožem otvorite pecivo s miješanim sjemenkama i na roštilju kratko popecite iznutra. Pokrijte svaku donju polovicu peciva listom salate, ploškama rajčice i krastavaca te ukasite remuladom. Pokrijte gornjim polovinama peciva i poslužite na tanjurima uz ostatak umaka. Savjet: burgeri su savršeni uz zelenu salatu ili pržene krumpiriće – a ima još mnogo mogućnosti! Kosani odresci mogu se i pržiti na tavi.

Sastojci 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

Za kosane odreske

100 g	Cikle, kuhane
200 g	Slanutka, kuhanog
100 g	Graha, kuhanog
2 jušne žlice	Maslinova ulja
4 jušne žlice	Zobenih pahuljica
2 jušne žlice	Pšeničnog brašna
1 jušna žlica	Prženog luka
2 jušne žlice	🍷 Grill Vegetables

Za remuladu

10 g	Kopra, svježeg
30 g	Kiselih krastavaca
150 g	Kiselog vrhnja
70 g	Majoneze
	🍷 Morska sol gruba
	🍷 Papar crni mljeveni
4 kom.	Peciva s miješanim sjemenkama
4 kom.	Listova zelene salate
125 g	Krastavca
2 kom.	Rajčice

