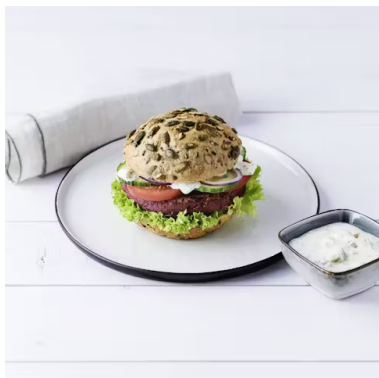




# Vegetarijanski burger na žaru s remuladom

⌚ 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 Povrće Mješavina<br>Začina |

### 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                       |

