



Вегетариански бургер с домати

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|------------|--------------------------------|
| 2 бр. | Големи домати (биволско сърце) |
| 1 скилигка | Чесън |
| | ♦ Морска сол |
| | ♦ Пипер меланж на зърна |
| 1 ч.л. | Мед |
| 1 глава | Червен лук |
| 1 с.л. | Мед |
| 30 ml | Балсамов оцет |
| 1 с.л. | ♦ ВВQ Пушено |
| 2 плочки | Сирене за грил (напр. халуми) |
| 4 с.л. | Зехтин |
| | Маруля/ Салата айсберг |
| 1 бр. | Авокадо |
| 1 бр. | Лимон |

- 1 Нарежете домати хоризонтално на три части. Средната нарежете на малки кубчета. Пресовайте скилигката чесън и я разбъркайте с доматиените кубчета. Овкусетете със сол, пипер, лимонов сок и 1 ч.л. мед.

СЪВЕТ: Добавете див лук за повече цвят.

- 2 Обелете лука и нарежете на тънки кръгчета. Карамелизирайте на тиган с 1 с.л. мед и деглазирайте с балсамов оцет.
- 3 Пригответе маринатата за сиренето: разбъркайте зехтина с 1 с.л. ВВQ Пушено КОТАНИ и намажете сиренето, нарязано на шайби. Пригответе на грил или в тигана.
- 4 Разполовете авокадото и махнете костилката. Нарежете на фини лентички и овкусетете с лимонов сок.
- 5 Поставете парчета маруля върху долната част на домата, авокадо и грилованото сирене. Завършете с карамелизирания лук и похлупете с другата половина на домата. Закрепете с дървено шишче.
- 6 Сервирайте с доматиената салца!

