



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Големи домати (биволско сърце)
1 скилидка	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.	♦ BBQ Пушено
2 плочки	Сирене за грил (напр. халуми)
4 с.л.	Зехтин
	Маруля/ Салата айсберг
1 бр.	Авокадо
1 бр.	Лимон

Вегетариански бургер с домати

⌚ 30—45 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете домати хоризонтално на три части. Средната нарежете на малки кубчета. Пресовайте скилидката чесън и я разбъркайте с доматиените кубчета. Овкусете 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. BBQ 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 овкусете 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!

