

Burger s mäsovými guľami v chilli omáčke so syrom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 35

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso zmiešame dohromady. Osolíme, okoreníme a tvoríme gule o veľkosti 3-4 cm v priemere. Orestujeme ich na menšej vrstve oleja a zalejeme drvenými paradajkami. Vložíme bobkový list (2 ks), čili, soľ, korenie, cukor a prevaríme, kým omáčka nezhustne. Medzitým si na sucho opečieme žemľu a natrháme šalát. Rozpálime nepriľnavú panvicu a opečieme z oboch strán syr. Na spodnú časť hrčky natrieme majonézu a poukladáme šalátom, mäsovými guľami s omáčkou a syrom na panvicu.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 50 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Šalát hlávkový** - 100 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Pažítka** - 10 g
- **Mleté mäso miešanej** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Tymián** - 5 g
- **Bobkový list** - 0.3 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Hamburger Buns BIO 250 g** - 250 g
- **Pasírované paradajky (pyré) s bazalkou 500 g** - 250 g
- **Zorba rozpékací syr řeckého typu bylinky 2x100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

