Baklažánový burger

Počet porcií: 2
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Ako prvé si pripravíme dressing. V miske rozmiešame majonézu (6 PL) s (dijonská) horčicou (1,5 PL), prisypeme najemno nakrájanú cibuľku, prelisovaný cesnak a nastrúhaný syr (2 PL). Dochutíme soľou, korením, citrónom a nasekanou petržlenovou vňaťou. Dáme do chladničky na chvíľku schladiť. Pripravíme si náplň. Baklažán nakrájame na širšie kolieska, z oboch strán osolíme, necháme vypotiť a osušíme ich. Opečieme ich na panvičke, na olivovom oleji. Červenú cibuľu nakrájame tiež na kolieska. Rozkrojíme žemľu a obe časti rezom dolu zľahka opečieme na panvici po baklažáne. Následne ich potrieme pripraveným dressingom, dáme na jednu polku šalát, plátky opečeného baklažánu, plátky cherry, cibuľku a priklopíme druhou polkou opečenej žemle.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 25 g
- **Horčica kremžská Kráľovská 350 g** - 15 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Baklažán** - 100 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Šalát hlávkový** - 50 g
- **Citróny** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Žemľa hamburgerová bezgluténová 2 ks á 80 g** - 160 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE