Burger v stredomorskom štýle

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu nakrájajte na pásiky, pokvapkajte olivovým olejom a citrónovou šťavou a odložte nabok.

V miske pokvapkajte 4 šampiňóny (Portobello) olivovým olejom a dochuťte ich soľou a korením. Dajte ich na gril na 5 minút, potom ich pretočte a opekajte z druhej strany ďalších 5 minút.

Pridajte na gril Violife Stredomorský štýl Grill Me a opekajte z oboch strán 5 minút. Posypte sezamom (2 ČL) a dajte nabok.

Žemle na burger položte plochou stranou nadol na gril a opekajte 2 minúty, kým nebudú opečené.Spodnú žemľu natrite vegánskou (chilli) majonézou, na ňu poukladajte rukolu, pásiky z cukety, šampiňóny Portobello, Violife Stredomorský štýl Grill Me! a paradajku. Burger prikryte vrchnou žemľou.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 24 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Paradajky** - 40 g
- **Citróny** - 25 g
- **Rukola praná** - 40 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 80 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Žemľa hamburgerová bezgluténová 2 ks á 80 g** - 320 g
- **Violife Grill me 200 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE