

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Sensational Burger

hrst mladého kelu alebo špenátu

¼ červenej kapusty

1 avokádo

1 limetka

soľ

čierne korenie

1 strúčik cesnaku

1 lyžica crème fraîche alebo kyslej smotany

2 paradajky

1 červená paprika

2 lyžice majonézy

1 polievková lyžica paradajkovej salsy

2 veľké pšeničné tortilly

KULINÁRSKE TIPY

Tip šéfkuchára:

Tip šéfkuchára: tortilla vynikajúco chutí s teplými fazuľami zmiešanými s kukuricou a hráškom.



PRÍPRAVA

1. Krok číslo 1

Červenú kapustu nakrájame na veľmi tenké prúžky a pokvapkáme limetkovou šťavou.

2. Krok číslo 2

Dužinu z avokáda roztlačíme vidličkou. Pridáme nadrobno nasekaný cesnak, crème fraîche, limetkovú šťavu, soľ a korenie.

3. Krok číslo 3

Nakrájame paradajky na kocky a papriku na prúžky. Zmiešame majonézu s paradajkovou salsou.

4. Krok číslo 4

Sensational Burger pripravíme na panvici podľa pokynov na obale.

5. Krok číslo 5

Na tortilly natrieme vrstvu avokáda. Pridáme papriku, pokrúpané paradajky, červenú kapustu a listy hlávkového šalátu. Navrch položíme hamburgery a na to dáme lyžicu paradajkovo-majonézovej omáčky. Tortilly zrolujeme a konce zastrčíme tak, aby sa zavreli. Podávame ich rozkrojené na polovicu so zvyšnou avokádovou nátierkou.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)