SEZNAČNĚ RUŽOVÝ BURGER

INGREDIENCIE

2 PORCIÁCH | 35 MIN | PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Sensational Burger

1 červená cibuľa

6 reďkoviek

1 limetka

hrsť šalátu rukola

hrsť repných listov alebo akýkoľvek iný zelený šalát

½ cibule feniklu s vňaťou

½ jablka

3 lyžice majonézy

2 "ružové" žemle (pozri tip šéfkuchára) alebo použite akékoľvek iné žemle

2 lyžice repnej nátierky (pozri Tip šéfkuchára) alebo použite hotový humus z červenej repy

soľ

korenie

2 lyžice kečupu

pár vetvičiek estragónu

Ak máte chuť na niečo veľké, šťavnaté, ale klasický burger vás už omrzel, dajte šancu našej verzii ružového burgru s Garden Gourmet Sensational burgrom. Vyskúšajte tip šéfkuchára a pripravte si ružové žemle, ktoré spoločne s nátierkou z červenej repy dodajú vášmu pokrmu farbu a očaria nejedného hosťa, ktorému ho budete servírovať!

PRÍPRAVA

1. KROK – VÝROBA RUŽOVÝCH BULEK (VOLITEĽNÉ)

Cibuľu nakrájame na krúžky a reďkovky na tenké plátky. Oboje namarinujeme v limetkovej šťave.

2. KROK – MARINOVANIE NAKRÁJANEJ CIBULE A REĎKOVKY V LIMETKOVEJ ŠŤAVE

Fenikel a jablko nakrájame na tenko alebo nastrúhame. Premiešame s lyžicou majonézy a dochutíme soľou a korením.
Estragónová majonéza: zostávajúcu majonézu zmiešame s nadrobno nakrájaným estragónom.

3. KROK – OPEČTE TOASTY A POTRITE ŽEMLE OMÁČKOU

Polovicu žemle opečieme na (grilovacej) panvici a štedro potrieme repnou nátierkou. Navrstvíme šalát z repy a estragónovú majonézu.

4. KROK – PRIPRAVTE SENZAČNÉ HAMBURGERY

Garden Gourmet Sensational burger pripravíme na panvici podľa pokynov na obale.

5. KROK – POSKLÁDAJTE SI SVOJ HAMBURGER

Na pripravené žemle položíme hamburgery, fenyklovú vňať, červenú cibuľu, reďkovky a rukolu. Potrieme lyžicou kečupu a estragónovou majonézou. Zakryjeme vrchnou časťou opečenej žemle.
Tipy šéfkuchára! Ružové žemle (7ks): 1 balenie zmesi na biely chlieb s droždím (450 g), 10 g repného prášku, 25 g masla, 300 ml vlažnej vody, 1 vajce, sezamové semienka/mak. Predhrejeme rúru na 200 ° C. Vmiešame prášok z červenej repy do chlebovej zmesi a pridáme vodu a maslo. Premiesime a necháme kysnúť podľa pokynov na obale. Cesto rozdelíme na 7 rovnakých kusov, ktoré vytvarujeme do guličiek a umiestnime na plech. Potrieme vodou alebo ľahko rozšľahaným vajcom a posypeme sezamovými semienkami alebo makom. Necháme je opäť nakysnúť na dvojnásobný objem a pečieme cca 15 až 20 minút. Nátierka z červenej repy: 2 ks varenej repy spolu so 100 g cíceru a trochou olivového oleja rozmixujeme na krémovú nátierku a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.

CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM