

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

hrst mladé kapusty nebo špenátu

¼ červeného zelí

1 avokádo

1 limetka

sůl

pepř

1 stroužek česneku

1 lžice crème fraîche nebo zakysané smetany

2 rajčata

1 červená paprika

2 lžice majonézy

1 polévková lžice rajčatové salsy

2 velké pšeničné tortilly

KULINÁŘSKÉ TIPY

Tip šéfkuchaře: vynikající s teplými fazolemi smíchanými s kukuřicí a hráškem.

Tip šéfkuchaře: vynikající s teplými fazolemi smíchanými s kukuřicí a hráškem.



Už vás nebaví tradiční hamburger? Inspirujte se a vyzkoušejte náš recept na vegetariánské wrapy Sensational Burger, které obsahují vše, co máte rádi na hamburgerech, zabalené v tortille! Tuto netradiční a rychlou večeři budete mít hotovou do 30 minut! Rozhodněte se sami, zda je lepší hamburger v bulce nebo v tortille?

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE ZELÍ A POKAPEJTE LIMETKOU

Červené zelí nakrájíme na velmi tenké proužky a pokapeme limetkovou šťávou.

2. ROZMAČKÁME AVOKÁDO A UDĚLÁME AVOKÁDOVÝ DIP

Zralé avokádo rozpůlíme a pomocí nože zbavíme jádra. Avokádovou dužinu přendáme do větší misky a pořádně vidličkou rozmačkáme. Přidáme nadrobno nasekaný česnek, limetkovou šťávu a crème Fraiche nebo zakysanou smetanu. Podle chuti a potřeby dip dochutíme solí a pepřem nebo špetkou chilli.

3. NAKRÁJEJTE RAJČATA A PAPRIKU

Nakrájíme rajčata na kostičky a papriku na proužky. Smícháme majonézu s rajčatovou salsou.

4. OPEČTE SENSATIONAL BURGER

Sensational Burger připravíme na pánvi podle pokynů na obalu.

5. ZKOMPLETEJTE SI SVÉ WRAPY, DOBROU CHUŤ!

Do středu tortilly dáme vrstvu připraveného avokádového dipu. Přidáme papriku, pokrájená rajčata, červené zelí a listy špenátu nebo mladé kapusty, na které navrstíme zlatavé burgery. Na závěr doplníme lžící rajčatovo-majonézové omáčky. Nyní můžeme tortilly zarolovat a jejich konce zastrčit tak, aby se wrap na obou koncích uzavřel. Takto plné a perfektně zarolované wrapy podáváme rozkrojené na polovinu spolu se zbývajícím avokádovým dipem. Přejeme vám dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ