FAZOLOVÉ BURGERY

2 PORCE | 35 MIN | STŘEDNĚ POKROČILÍ

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

1 hrst polníčku, baby špenátu nebo jakéhokoli jiného salátu

4 ředkvičky

1 limetka

2 lžíce majonézy

1 lžička wasabi

100 g shitake hub

1 zralé avokádo

2 lžíce mouky

100 ml mléka

1 velká červená cibule

2 černé žemle na hamburger (viz Tip šéfkuchaře) nebo jiné

2 lžíce teriyaki omáčky

200 ml slunečnicového oleje

2 trsy fazolových klíčků (volitelně)

KULINÁŘSKÉ TIPY

Sensational Black charcoal hamburger buchty s práškem z aktivního uhlí

Černé žemle (7ks): 1 balíček směsi na bílý chléb s droždím (450 g), 10 g prášku z aktivního uhlí, 25 g másla, 300 ml vlažné vody, 1 vejce, sezamová semínka a nebo mák. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Do chlebové směsi zamícháme prášek z aktivního uhlí a přidáme vodu a máslo. Prohněteme a necháme kynout podle pokynů na obalu. Těsto rozdělíme na 7 stejných kusů a stočíme do kuliček. Vytvarujeme je do kuliček a umístíme na vymazaný plech. Potřeme vodou nebo lehce rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky nebo mákem. Necháme je opět nakynout na dvojnásobný objem a pečeme je cca. 15 až 20 minut.

PŘÍPRAVA

1. MARINUJTE ŘEDKVIČKY V LIMETKOVÉ ŠŤÁVĚ

Ředkvičky nakrájíme na tenko a namarinujeme limetkovou šťávou a solí. Smícháme wasabi s majonézou. Nakrájíme shiitake houby.

2. PŘIPRAVTE SI SMĚS NA OBALOVÁNÍ CIBULOVÝCH KROUŽKŮ

Dužinu avokáda nakrájíme na plátky a pokapeme limetkovou šťávou. Smícháme mouku s mlékem a ve směsi obalíme nakrájené kroužky cibule.

3. OPEČTE ŽEMLE A OSMAHNĚTE SHIITAKE HOUBY

Žemle rozkrojené na poloviny opečeme na (grilovací) pánvi. Nakrájené shiitake houby zprudka osmažímem na pánvi a pokapeme teriyaki omáčkou. Odložíme stranou.

4. OSMAŽTE CIBULOVÉ KROUŽKY

Obalené cibulové kroužky osmažíme do hněda ve vetším množství slunečnicového oleje. Vyndáme na kuchyňský papír a necháme vsáknout přebytečný olej, osolíme.

5. OPEČTE SENSATIONAL BURGER

Senzační hamburgery Garden Gourmet připravíme na pánvi podle pokynů na obalu.

6. POSKLÁDEJTE SI SVŮJ BURGER, DOBROU CHUŤ!

Na spodní část žemlí natřeme wasabi majonézu. Vložíme hlávkový salát, připravené hamburgery, avokádo, shii-take, fazolové klíčky, ředkvičky a znovu wasasabi majonézu. Přiklopíme vrchní částí opečené žemle.
Tip šéfkuchaře!
Černé žemle (7ks): 1 balíček směsi na bílý chléb s droždím (450 g), 10 g prášku z aktivního uhlí, 25 g másla, 300 ml vlažné vody, 1 vejce, sezamová semínka a nebo mák. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Do chlebové směsi zamícháme prášek z aktivního uhlí a přidáme vodu a máslo. Prohněteme a necháme kynout podle pokynů na obalu. Těsto rozdělíme na 7 stejných kusů a stočíme do kuliček. Vytvarujeme je do kuliček a umístíme na vymazaný plech. Potřeme vodou nebo lehce rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky nebo mákem. Necháme je opět nakynout na dvojnásobný objem a pečeme je cca. 15 až 20 minut.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ