

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Sensational Burger

8 hub portobello

2 rajčata

1 sáček rukoly

1 mozzarella

4 lžičky pikantního červeného pesta

několik lístků bazalky

sůl a pepř



Pokud hledáte low-carb recept na grilovačku, hlídáte si figuru a chcete se vyhnout pečivu nebo jenom chcete zkusit něco nového, pak je toto vaše šance! Vyzkoušejte vegetariánský Garden Gourmet Sensational burger v žemli z grilovaných Portobello hub. Můžeme vám slíbit, že po těchto burgerech se jen zapráší a zavděčíte se se s nimi jak vegetariánům, tak milovníkům masa. Jak si tuhle grilovanou vegetariánskou dobrotu připravit? Není to nic složitého a celková příprava vám nezabere ani půl hodiny!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Nejprve začněte tím, že si v kuchyňském robotu vytvoříte červené pesto (viz tip) nebo ho kupte již hotové. Zeleninu opláchněte a očistěte. Jednu papriku si nakrájejte na tenké plátky. Na plátky nakrájejte také rajčata a mozzarellu. Z Portobello hub odřízneme stonky.

2. KROK

Rozehřejte si grill a následně na něm opečte Garden Gourmet Sensational burgery podle pokynů na obalu. Když jsou hotové, odstavte je na okraj grilu (například na kousek hliníkové fólie), abychom je udrželi v teple.

3. KROK

Klobouky Portobello houby opečte na grilu z obou stran a okořeňte solí a pepřem.

4. KROK

Můžete začít servírovat! 4 kousky Portobello hub, které vám poslouží jako základna pro burgery, umístíte na talíř. Na každý kousek rozložíte rovnoměrně rukolu, Garden Gourmet Sensational burger, plátek mozzarely a rajčete.

5. KROK

Navrch dejte pikantní červené pesto, ozdobte lístky bazalky a okořeňte červeným pepřem. Všechny připravené burgery přikryjte dalšími 4 Portobello houbami a můžete podávat!

6. KROK

TIP! Domácí pikantní červené pesto
Budete potřebovat: 150 g sušených rajčat (sklenice), 100 g pečené nebo grilované papriky, 4 červené chilli papričky (bez semínek), 1 lžičce piniových oříšků, 2 stroužky česneku, 25 g parmazánu nebo veganského strouhaného sýra a extra panenský olivový olej. Všechny ingredience rozemelte do jemna v kuchyňském robotu. Při mletí přiléváme postupně olivový olej a v případě potřeby dochutíme solí.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ