

## SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 30 MIN

👤 STŘEDNĚ POKROČILÍ

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 PAPIKU**

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. ZKOMPLETUJTE 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**