

SLOŽENÍ

Ψ 2 PORCE

🕒 35 MIN

🍳 STŘEDNĚ POKROČILÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

1 červená cibule

6 ředkviček

1 limetka

hrst salátu rukola

hrst řepných listů nebo jakýkoli jiný zelený salát

½ cibule fenyklu s natí

½ jablka

3 lžice majonézy

2 „růžové“ žemle (viz tip šéfkuchaře) nebo použijte jakékoli jiné žemle

2 lžice řepné pomazánky (viz Tip šéfkuchaře) nebo použijte hotový humus z červené řepy

sůl

pepř

2 lžice kečupu

pár větviček estragonu

Již na první pohled lze poznat, že toto není obyčejný recept na burger. Tento senzačně růžový krasavec vás okouzlí nejen svou barvou, ale i skvělou chutí kombinace červené řepy, jablka, salátu, rukoly, ředkviček a šťavnatého Garden Gourmet Sensational Burgeru.

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE CIBULI A ŘEDKVIČKY

Cibuli nakrájíme na kroužky a ředkvičky na tenké plátky. Obojí namarinujeme v limetkové šťávě.

2. PŘIPRAVTE SI MAJO

Fenykl „slaw“: fenykl a jablko nakrájíme na tenko nebo nastrouháme. Promícháme s lžicí majonézy. Dochutíme solí a pepřem.

Estragonová majo: zbývající majonézu smícháme s nadrobno nakrájeným estragonem.

3. OPEČTE ŽEMLE A POTŘETE JE DIPEM

Polovinu žemle opečeme na (grilovací) pánvi. Velkoryse na ně rozprostřeme řepnou pomazánku. Na vrch položíme salát z řepy a estragonovou majonézu.

4. OPEČTE SENSATIONAL BURGER

Garden Gourmet Sensational Burgery připravíme na pánvi podle pokynů na obalu.

5. POSKLÁDEJTE SI SVÉ BURGERY A MŮŽETE SERVOVAT!

Na připravené housky položíme hamburgery, fenyklovou nať, červenou cibuli, ředkvičky a rukolu. Potřeme lžicí kečupu a estragonové majonézy. Zakryjeme vrchní částí opečené žemle.

Tipy šéfkuchaře!

Růžové žemle (7ks): 1 balíček směsi na bílý chléb s droždím (450 g), 10 g řepného prášku, 25 g másla, 300 ml vlažné vody, 1 vejce, sezamová semínka nebo mák. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Vmícháme prášek z červené řepy do chlebové směsi a přidáme vodu a máslo. Prohněteme a necháme kynout podle pokynů na obalu. Těsto rozdělíme na 7 stejných kusů, které stočíme do kuliček.

Vytvarujeme je to kuliček a umístíme na plech. Potřeme vodou nebo lehce rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky nebo mákem. Necháme je opět nakynout na dvojnásobný objem a pečeme cca 15 až 20 minut.

Řepná pomazánka: 2 ks vařené řepy spolu se 100 g cizrny a trochou olivového oleje rozmixujeme na krémovou pomazánku a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Pokud chceme, můžeme také přidat lžičku tahini (sezamová pasta).

KULINÁŘSKÉ TIPY

Řepa pomazánka

Řepná pomazánka: 2 ks vařené řepy spolu se 100 g cizrny a trochou olivového oleje rozmixujeme na krémovou pomazánku a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Pokud chceme, můžeme také přidat lžičku tahini (sezamová pasta).

Senzační růžové hamburgery

Na 7 hamburgerových žemlí budeme potřebovat: 1 balíček směsi na bílý chléb s droždím (450 g), 10 g řepného prášku, 25 g másla, 300 ml vlažné vody, 1 vejce, sezamová semínka nebo mák. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Vmícháme prášek z červené řepy do chlebové směsi a přidáme vodu a máslo. Prohněteme a necháme

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ

kynout podle pokynů na obalu.
Těsto rozdělíme na 7 stejných kusů,
které stočíme do kuliček.
Vytvarujeme je to kuliček a
umístíme na plech. Potřeme vodou
nebo lehce rozšlehaným vejcem a
posypeme sezamovými semínky
nebo mákem. Necháme je opět
nakynout na dvojnásobný objem a
pečeme cca 15 až 20 minut.

[Garden Gourmet Czech Republic](#) > [Recepty](#) > [Burgery z červené řepy](#)