

## SLOŽENÍ

Ψ 2 PORCE

🕒 35 MIN

🍄 STŘEDNĚ POKROČILÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

1 hrst polníčku, baby špenátu nebo jakéhokoli jiného salátu

4 ředkvičky

1 limetka

2 lžice majonézy

1 lžička wasabi

100 g shitake hub

1 zralé avokádo

2 lžice mouky

100 ml mléka

1 velká červená cibule

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

2 lžice teriyaki omáčky

200 ml slunečnicového oleje

2 trsy fazolových klíčků (volitelně)

## KULINÁŘSKÉ TIPY

**Sensational Black charcoal hamburger buchtý 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 ŠTÁVĚ**

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 osmažíme na pánvi a pokapeme teriyaki omáčkou. Odložíme stranou.

**4. OSMAŽTE CIBULOVÉ KROUŽKY**

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

**5. OPEČTE SENSATIONAL BURGER**

Senzační burgery 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 burgery, avokádo, shii-take, fazolové klíčky, ředkvičky a znovu wasabi 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**