Rostlinný hamburger se zeleninou a Syrečkem



20 minut náročnost ●●○○

Hamburger je klasika každého letního grilování. S Jihočeským syrečkem ho ale připravují jen opravdoví gurmáni.

Ingredience

- 2 plechovky červených fazolí
- 1 červená cibule + 1 cibule na ozdobení
- 80 g strouhanky + na obalení
- směs bylinek (bazalka, koriandr, petržel)
- 50 g quinoy
- 1 žloutek
- sůl
- pepř
- olej
- 8 plátků grilované papriky
- 4 balení syrečku
- 4 housky na hamburger
- 2 rajčata
- ledový salát
- 8 plátků grilovaného lilku
- bazalkové pesto

Návod na přípravu:

Fazole scedíme a rozmixujeme. Poté smícháme s červenou cibulí, strouhankou, nasekanými bylinkami, vařenou quinoou, žloutkem, solí, pepřem a necháme 10 minut odležet. Z hotové hmoty vytvarujeme hamburgery, které ještě obalíme ve strouhance z obou stran a pečeme na pánvi nebo grilu. Housky rozřízneme, opečeme z obou stran dozlatova a potřeme obě půlky bazalkovým pestem. Ledový salát, rajčata a červenou cibuli nakrájíme na tenké plátky. Na housku položíme grilovaný lilek, ledový salát, grilovanou papriku, hamburger, červenou cibuli, rajčata a navrch poklademe grilovaným či čerstvým syrečkem. Celé uzavřeme vrchní půlkou housky a můžeme podávat.