

## INGREDIENCIE

4 PORCIÁCH

25 MIN

JEDNODUCHÝ

2 balenia Garden Gourmet Sensational Burger

8 húb Portobello

2 paradajky

1 sáčok rukoly

1 mozzarella

4 lyžičky pikantného červeného pesto

niekoľko lístkov bazalky

soľ a korenie

Ak hľadáte low-carb recept na grilovačku, toto je vaša šanca! Rozpáľte gril a vychutnajte si svet textúr a chutí s našim receptom na Portobello Caprese burger – vegánsky burger v žemli so šampiňónmi Portobello a našim Garden Gourmet Sensational Burgerom. Samá rastlinná dobrota s trochou žiaru, ktorá je ideálna na každé vaše grilovanie.

## PRÍPRAVA

**1. Urobte pikantne červené pesto a pripravte si zeleninu**

Vytvoríme červené pesto (pozri tip) v kuchynskom robote alebo ho kúpime už hotové. Jednu papriku nakrájame na tenké plátky. Na plátky nakrájame tiež paradajky a mozzarellu. Odrežeme stonky z Portobello húb.

**2. Pripravte na grile Garden Gourmet Sensational Burger**

Garden Gourmet Sensational burgery opečieme na grile podľa pokynov na obale. Keď sú hotové odstavíme je okraj grilu (napríklad na kúsok hliníkovej fólie), aby sme ich udržali v teple.

**3. Ugrilujte portobello šampiňóny**

Portobello huby opečieme na grile z oboch strán a okoreníme soľou a korením.

**4. Začnite zostavovať vaše hamburgery**

Na tanier položte 4 kúsky portobello, ktoré budú slúžiť ako základ pre hamburgery. Na každý plátok naaranžujte rukolu, Garden Gourmet Sensational burger, plátok mozzarely a paradajky.

**5. Dokončite a podávajte!**

Takmer hotový burger potrite pikantným červeným pestom a pridajte lístky čerstvej bazalky. Na všetky pripravené hamburgery položte zvyšné šampiňóny Portobello, ktoré budú slúžiť ako vrchná žemľa hamburgeru. A teraz je hotovo, môžete podávať! Prajeme vám dobrú chuť!

**6. TIP na domáce červené pesto**

TIP! Domáce pikantné červené pesto Budeme potrebovať: 150g sušených paradajok, 100g pečených alebo grilovaných papriky, 4 červené čili papričky (bez semienok), 1 lyžica píniových orieškov, 2 strúčiky cesnaku, 25g parmezánu alebo vegánskeho strúhaného syra, extra panenský olivový olej. Všetky ingrediencie zmixujeme v kuchynskom robote do hladkej konzistencie. Pri mixovaní prilievame postupne olivový olej a v prípade potreby dochutíme soľou.

CHECK OUT MORE RECIPES AT  
GARDENGOURMET.COM