



Tradicionalan burger

Ukusan burger s Alpro naturalom

Priprema

1. Izvadite meso iz hladnjaka, nasjeckajte i lagano prepržite luk do zlatne boje. Izmiješajte meso s lukom, češnjakom i ostalim začinima. Začinite limunom, soli, paprom i Worcester umakom.

2. Izmijesite i oblikujte smjesu u 4 hamburgera i ostavite ih u hladnjaku 30tak minuta da se ohlade. U međuvremenu pomiješajte Alpro Natur alternativu jogurtu, laganu majonezu, ketchup, Ras el hanout i začinite solju i paprom za dressing.

3. Izgrilajte burgere 8 do 9 minuta dok ne dobiju zlatno smeđu boju i stavite peciva u pećnicu da postanu hrskava.

4. Složite hamburger; na svako pecivo namažite dressing i posložite mješanu salatu, šnite avokada i rajčice na vrh. Potom stavite hamburger na salatu i kratko prelijte žlicom dresinga i ukasite s par grančica korijandera. Poslužite odmah.



4 porcija



25min



Sastojci

- Burgeri:
- 400 g junetine
- 1 luk srednje veličine
- 1 režanj češnjaka
- 1 žlica Garam Masala začina
- 1 žlica Ras el hanout začina
- 1 žlica curry praha
- 1,5 žlice Worchester umaka
- limun
- papar
- svježe mljevena morska sol
- 4 žemljice

- 2 rajčice
- 2 avokada
- ¼ iceberg salate
- svježi korijander
- Dressing:
- 6 žlica Alpro alternative jogurtu na biljnoj bazi
- 2 žlice lagane majoneze
- 1 žlica ketchupa
- 1 žlica Ras el hanout začina
- papar
- sol