

BURGER S GRILOVANOU GIUNCATOU

Netradiční burger s grilovanou giuncatou a chipsem z Gran Moravia.



Suroviny

4 bulky

4 asi 1 cm silné plátky sýru giuncata

60 g Gran Moravia

rukola

sůl

pepř

citron

extra panenský olivový olej

rajčatové pesto

Příprava:

Chips z Gran Moravia: troubu rozehejte na 180 stupňů. Plech vyložte pečicím papírem a nastrouhejte na něj na jemném struhadle 4 hromádky sýru Gran Moravia. Pečte 5-10 minut dozlatova. Nechte vychladnout.

Bulky rozkrojte a z vnitřní strany opečte. Na spodní půlku rozetřete rajčatové pesto. Plátky giuncaty osušte papírovou utěrkou a na nepřilnavé pánvi opečte z každé strany asi minutu. Rukolu pokapejte citronem a olivovým olejem. Na půlku s pestem položte plátek ogrilované giuncaty, na něj rukolu a nakonec chips z Gran Moravia. Přiklopte horní částí bulky a podávejte.



Druhé
chody



Sýry



15 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost