

STREET LOVERS

— ZA —
KAŽDÝM SENDVIČEM
JE DLOUHÁ
HISTORIE
— ★ —





DEL MONDO

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Focacciny s olivovým olejem
1 konfitované kachní stehno
1 stroužek česneku
1 polévková lžíce medu
3 polévkové lžíce rýžového octa
3 polévkové lžíce sezamového oleje
6 polévkových lžic sójové omáčky
3 polévkové lžíce arašídového másla
1 polévková lžíce omáčky Perrins
60 g okurky
1 mrkev
1 pomelo
2 snítky koriandru
sezamová semínka
sůl

Příloha: Salát ze sójových výhonků a klíčků

80 g sójových klíčků
10 g cibulových klíčků
10 g křenových klíčků
½ zelené papriky
20 ml rýžového octa
sůl

49023



POSTUP



2-3 min.



210-220 °C

1. Pečte focacciny all'olio po dobu 2–3 min. při teplotě 210 °C. Tepelně zpracujte kachní stehno, aby změklo, a odstraňte kůži a tuk. Stehno vykostěte a najemno jej nakrájejte. Omáčku Hoisin připravíte tak, že v mixéru rozmixujete oloupaný stroužek česneku, med, rýžový ocet, sezamový olej, sójovou omáčku, arašídové máslo a omáčku Perrins. Mixujte, dokud nezískáte hladkou a vláchnou omáčku. Smíchejte 2 polévkové lžíce omáčky Hoisin s nakrájeným kachním masem.
2. Omyjte okurku a nakrájejte ji na půlkolečka. Očištěnou mrkev nakrájejte na nudličky. Omyjte koriandr a otrhejte lístečky. Smíchejte okurku, mrkev a lístky koriandru. Ochuťte směs 2 lžícemi rýžového octa, dobře promíchejte a nechte odpočinout v ledničce. Oloupejte pomelo a rozdělte jej na měsíčky. Naplňte focacciny teplou směsí kachny a omáčky Hoisin, navrch položte salát a měsíčky pomela. Posypte sezamovými semínky.
3. Příloha: Omyjte zelenou papriku a nakrájejte ji na tenké nudličky. Nudličky smíchejte se zbylými ingrediencemi, ochuťte rýžovým octem a osolte. Před podáváním odložte směs na 30 minut do ledničky.

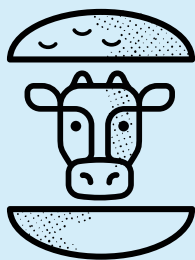
JÁ JSEM FOCACCINA ALL'OLIO

Jsem kulatá, vždy předkrojená, vyrobená na vepřovém sádle a olivovém oleji a jsem bez přídatných látek! Můžete ze mne snadno a rychle připravit lahodné svačinky! Mám křupavou kůrku a jemné a nadýchané těsto. Stačí mě na několik minut vložit do trouby, a můžete mě podávat. Každým soustem přenesu vaše zákazníky do Středomoří!

A když už je řeč o Středomoří, věděli jste, že jídlo je jedním z nejdůležitějších pilířů různých kultur? Podle odborníků se kuchyně celého světa vrací ke svým kořenům, ze kterých tradiční recepty aktualizuje a zdůrazňuje místní potraviny.

Přinášíme recept, který je spojením různých kultur a díky kterému procestujete celý svět!





BURGER QUEEN

INGREDIENCE (4 KS.)

4 klasické flaguetty
600 g mletého hovězího masa
100 g majonézy Risso®
100 g hořčice Risso®
8 nakládaných okurek
2 jarní cibulky
175 g mouky
1 polévková lžíce kypřicího prášku
1 vejce
sůl
sladká paprika
olivový olej

Příloha: Salát Coleslaw

200 g bílého zelí
200 g červeného zelí
2 mrkve
100 ml majonézy

26030



POSTUP



6-8 min.



30 min.



210-220 °C

1. Pečte klasické flaguetty v troubě po dobu 6–8 min. a při teplotě 210 °C. Rozmixujte 125 g mouky, 125 ml vody, 1 vaječný bílek a lžičku kypřicího prášku, osolte a okořeňte sladkou paprikou. Mixujte, dokud nezískáte hladký a sjednocený krém, a nechte 30 minut odpočinout. Cibuli oloupejte a nakrájejte na tlusté kroužky. Kroužky nejdříve obalte v mouce a poté ponořte do připravené směsi. Nechte důkladně odkapat přebytečnou směs a kroužky smažte při teplotě 180 °C dozlatova a dokřupava. Poté vysušte a osolte.
2. Maso osolte, okořeňte čerstvě mletým černým pepřem a ochuťte několika lžicemi olivového oleje. Dobře jej prohněťte, vytvarujte silné hamburgery o hmotnosti asi 150 g a nechte je stát při pokojové teplotě po dobu asi 30 minut. Hamburgery pečte na dobře rozežhátém grilu jednu minutu z každé strany. Hamburgery jsou určeny k okamžitému podávání. Spolu s kroužky cibule a na plátky nakrájenými okurkami je vložte do teplých flaguett a ochuťte majonézou a hořčicí.
3. Příloha: Očištěnou mrkev nakrájejte na tenké nudličky. Omyjte zelí, nakrájejte je na tenké nudličky a smíchejte s mrkví a majonézou.

O CO JDE, BABY?

Jsem nový klasický flaguette a jsem kulatý, takže se ze mě skvěle připravují hamburgery. Jsem vyrobený z kvásku a extra panenského olivového oleje. Jsem tedy vhodný i pro vegetariány.

A stejně jako o hamburgery... je i o mě zájem! Tento trend se objevil před více než 10 lety a neustále nás překvapuje. Tento hamburger je pro labužníky, kteří mají rádi maso.

A když už je řeč o tradičních recepturách, které přichází do módy, představuji vám Burger Queen.

Ať žije revoluce burgerů!





LUXURY EXPERIENCE

INGREDIENCE (4 KS.)

4 multicereální flaguety
12 ks zeleného chřestu
4 vejce
10 g konzervovaných lanýžů
200 g iberské šunky nakrájené na plátky
200 g sýra idiazábal
40 g klíčků ředkvičky
sůl
černý pepř
olivový olej

Příloha: Zeleninové lupínky

1 banán
1 červená řepa
1 mrkev
1 tuřín
sůl
olej na smažení

46531



POSTUP



6-8 min.



30 min.



210-220 °C

1. Pečte multicereální flaguety v troubě po dobu 6–8 min. při teplotě 210 °C. Omyjte chřest, stonek nakrájejte a rozpulte. Vložte jej na jednu minutu do vařící vody a poté rychle osmahněte. Tuřín nasekejte na malé kousky a smíchejte s vejcem v míse. Přidejte šťávu z konzervy, osolte a opepřete čerstvě mletým černým pepřem.
2. Do pánve nalijte olivový olej, pánev rozehejte a vlijte do ní vejce. Míchanými vajíčky naplňte sendviče, nahoru položte teplý chřest a rozprostřete plátky iberské šunky a sýru idiazábal. Ozdobte pomocí klíčků.
3. Příloha: Očistěte zeleninu a nakrájejte ji na velmi jemné plátky. Papírovými utěrkami plátky osušte a v dostatečném množství oleje smažte při teplotě 170°C, dokud se úplně nevysuší a nezačnou zlátnout. Nad papírovými utěrkami nechte plátky okapat a osolte je.

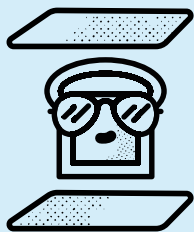
JMENUJI SE MULTICEREÁLNÍ FLAGUETTE...

a hodím se na přípravu hamburgerů. Jsem vyrobený z různých druhů mouky, a navíc obsahuji sezamová, lněná a slunečnicová semínka a ovesné vločky. Jsem tedy vhodný pro vegetariány a vegany a ideální pro přípravu lahodných a zdravých hamburgerů pro labužníky.

A když je řeč o labužnících, slyšeli jste někdy o zážitkové gastronomii? Je samozřejmě zásadní dbát na kvalitu a vzhled jídla, ale musíme mít na paměti také další prvky, jako je výzdoba restaurace, osvětlení, podání jídla, péče o zákazníka...

Přinášíme vám vynikající sendvič, který se jí všemi pěti smysly!





NEW SANDWICH

INGREDIENCE (4 KS.)

4 klasické tousty focaccia

200 g iberské šunky

2 sýry mozzarella

40 g rukoly

20 g černých lanýžů

100 g sýra Philadelphia

sůl

černý pepř

Příloha: Rané brambory s bylinkami

400 g malých raných brambor

2 snítky petržele

2 snítky pažitky

2 snítky tymiánu

50 g másla

sůl

černý pepř

50743



POSTUP



4–5 minut pečení,
nebo 3 minuty
grilování



180-190 °C

1. Položte klasické toasty focaccia na 3 minuty na gril, dokud nezačnou zlátnout. Mozzarellu nakrájejte na kolečka. Rukolu omyjte a nechte dobře okapat. Polovinu lanýžů nakrájejte na jemné plátky, zbytek nasekejte a odložte stranou. Sýr Philadelphia rozmixujte na krém a přidejte nasekané lanýže. Osolte, okořeňte čerstvě mletým černým pepřem a dobře rozmíchejte.
2. Lanýžovým krémem potřete vnitřní část toustů focaccia, rozeberte rukolu a položte ji na kolečka mozzarely a lanýžů. Navrch rozložte iberskou šunku a přiložte vrchní část sendviče.
3. Příloha: Omyjte brambory a vařte je ve vroucí osolené vodě, dokud nezměkknou. Poté je nechte okapat a zchladit. Otrhejte lístky z bylinek a nasekejte je. Rozehřejte máslo na pánvi, přidejte brambory a bylinky. Opékejte dvě minuty a poté přidejte sůl a čerstvě mletý černý pepř.

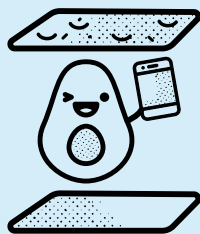
JSEM FOCACCIA TOUST KLASICKÝ...

a jsem jednou z posledních novinek. Jsem předkrojený a vyrobený z pšeničné mouky, pšeničného sladu a olivového oleje. Jsem vhodný pro vegetariány a vegany... a neobsahují přídavné látky! Ukrývám v sobě kombinaci chutí a struktury toustu focaccia s maximální praktičností sendviče. Stačí mě naplnit a položit mě na 3 minuty na gril, nebo mě péct v troubě 4–5 minut. Jsem obnovená klasika!

Slyšeli jste už o čtvrté generaci kuchařů? Mladí kuchaři, rebelové a nonkonformisté, kteří dokonale znají pravidla, ale dovolí si je porušovat. Tradice, technika a znalosti s nádechem vlastní osobitosti.

Jsou tak osobití a nekonformní jako tento nový sendvič!





THE INFLUENCER

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Focaccia Toust Cereální
20 g čaje matcha v prášku
125 g vařené cizrny
1 citron
2 stroužky česneku
40 ml minerální vody
200 g quino
20 g lněných semínek
2 mrkve
2 polévkové lžíce cizrnové mouky
2 snítky petržele
1 avokádo
20 g červené papriky
20 g zelené papriky
20 g žluté papriky
½ mladé cibulky
1 červená chilli paprička serrano
50 g kukuřice
1 rajče
2 snítky koriandru
100 g chilli omáčky mole poblano
olivový olej, sůl a černý pepř

Příloha: Salát z okurky a červené cibule

1 červená cibule
1 malá okurka
50 ml bílého jogurtu
4 snítky kopru, citron, sůl a černý pepř

50761



POSTUP



4–5 minut pečení,
nebo 3 minuty
grilování



180-190 °C

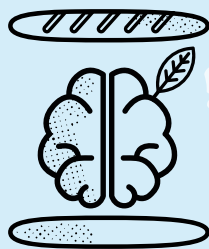
1. Pomazánka z čaje matcha: Rozmixujte do krémové podoby cizrnu, prášek z čaje matcha, citronovou šťávu, 1 oloupaný stroužek česneku a 2 lžíce olivového oleje. Postupně přidávejte vodu, dokud nezískáte požadovanou konzistenci. Osolte a odložte stranou. Hamburgery z quino: Uvařte quinou, nechte ji odkapat a vychladnout. Namočte lněná semínka. Očištěnou mrkev rozmixujte. Smíchejte uvařenou quinou, cizrnovou mouku, mrkev a lněná semínka. Ochuťte stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, osolte a opepřete. Vytvarujte malé hamburgery, položte je na plech a pečte po dobu 12 minut při teplotě 200 °C. Salsa pico de gallo: Avokádo oloupejte a spolu s paprikami nakrájejte na kostičky. Rozemelte rajče, mladou cibulku, chilli papričku serrano a lístky koriandru. Všechny přísady smíchejte s kukuřicí. Ochuťte limetkovou šťávou, osolte a opepřete. Omáčka mole poblano: Ohřívejte koření „mole“ a přitom postupně přidávejte vodu, dokud směs není tekutá.
2. Položte cereální toasty focaccia na 3 minuty na gril a naplňte je pomazánkou z čaje matcha, hamburgery z quino a omáčkou mole poblano.
3. Příloha: Oloupejte cibuli a omyjte okurku. Obojí nakrájejte na tenká kolečka. Smíchejte zeleninu s jogurtem, nasekaným koprem, citronovou šťávou, solí a pepřem.

JSEM CEREÁLNÍ TOAST FOCACCIA

Jsem lahodný, nadýchaný, praktický, a navíc v cereální podobě! Přináším jednak chuť Středozeří, kterou spojuji s praktičností amerického „take-away“, a jednak jsem vyrobený z olivového oleje a různých druhů mouky a semínek. Dále jsem předkrojený a vhodný pro vegetariány i vegany... a neobsahuji žádné přídavné látky! Naplňte mě dle své chuti a položte mě na několik minut na gril, nebo mě vložte do trouby. Čím víc barev a různorodých textur, tím lépe budu vypadat na fotce!

Protože v dnešní době jsou fotky jídel jedním z hlavních témat na sociálních sítích: recepty, veganská jídla, vegetariánská jídla, zdravá jídla... Určitě i vy najdete svůj oblíbený profil! Ponořte se do světa sociálních sítí a kochejte se obrázky od labužníků a inspirujte se úžasnými recepty!





GENIUS

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Panini Grigliato

400 g hřbetního filetu z lososa

100 g špenátu

50 g sýru parmezán

25 g piniových oříšků

2 stroužky česneku

50 ml olivového oleje

25 g vlašských ořechů

100 g červeného zelí

20 ml rýžového octa

4 vejce

2 snítky pažitky

20 g řepkových klíčků

olivový olej

černý pepř

sůl

Příloha: Pečené batáty

2 středně velké batáty

olivový olej

2 snítky petržele

2 snítky tymiánu

2 snítky rozmarýnu

sůl

49061

51873



POSTUP



4–5 minut pečení,
nebo 3 minuty
grilování



10 min.



180°C

1. Pečte Panini Grigliato po dobu 5 minut na 180 °C. Omyjte listy špenátu, nechte je okapat a vložte spolu s oloupanými stroužky česneku, sýru parmezán, piniovými oříšky, vlašskými ořechy, solí a olivovým olejem do mixéru a rozmixujte, abyste získali pesto. Mixujte, dokud nevznikne zrnitá krémová hmota. Z lososa odstraňte kůži a kosti a rozkrojte ho na dva proužky tak, jak vypadá ve formě tatakí. Osolte, okořeňte černým pepřem a smažte na pánvi na rozpáleném olivovém oleji. Poté vyjměte a odložte stranou.
2. Omyjte zelí a nakrájejte jej na tenké nudličky. Ochuťte ho rýžovým octem, osolte a dejte na 30 minut do ledničky. Do mísy rozklepňte vejce, osolte, opepřete čerstvě mletým černým pepřem a důkladně rozšlehejte. Do pánve nalijte olivový olej, pánev rozehejte a vlijte do ní vejce. Vyndejte je, když začnou houstnout, ale jsou ještě tekutá, přidejte nasekanou pažitku a odložte stranou. Potřete vnitřní část panini špenátovým pestem, na to položte salát ze zelí a vejce. Nakrájejte lososová tatakí na tenká kolečka a položte je na míchaná vajíčka. Ozdobte řepkovými klíčky.
3. Příloha: Oloupejte batáty a nakrájejte je na silnější proužky. Plech vyložte papírem na pečení a batáty na něj rozprostřete. Potřete je olivovým olejem, okořeňte je drcenými bylinkami, osolte a opepřete čerstvě mletým černým pepřem. Pečte na 200 °C po dobu 15 minut dozlatova.

ACH!

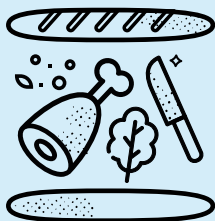
Jmenuji se Panini Grigliato. Jsem vyrobený z pšeničné mouky, pšeničného sladu a obsahuji olivový olej, díky čemuž jsem křupavý na povrchu a nadýchaný uvnitř. Jsem tedy vhodný pro vegetariány i vegany! Navíc jsem předkrojený a opečený na grilu. Připravíte mě rychle! Jsem hotový za pár minut, a to jak v troubě, tak na grilu. Když mě zákazníci ochutnají... nikdy na mě už nezapomenou!

A když je řeč o paměti, slyšeli jste už někdy o nootropických potravinách? Jde o potraviny posilující mozek, tedy o rostlinné produkty, jako je špenát, sušené plody (například vlašské ořechy), rybí olej bohatý na omega 3 mastné kyseliny... Potraviny, které posilují kognitivní schopnosti, jako je inteligence, soustředěnost, paměť...

Když vyzkoušíte tenhle lahodný a neodolatelný recept... určitě už ho nikdy nedostanete z hlavy!

Nyní můžete pro vaše recepty vyzkoušet i Panini vícezrnné.





CAPRICCIO REFFINATO

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Focacciny s kurkumou a lněnými semínky

4 nakládané okurky

4 nezralé kapary

lístky čekanky

1 kg hovězí rolády

sůl, černý pepř, tymián a rozmarýn

2 stroužky česneku

extra panenský olivový olej

200 ml majonézy Risso®

100 g tuňáka v konzervě

40 g kapary

4 filety ančoviček

25 ml citronové šťávy

2 snítky petržele

Příloha: Naložená rajčata

400 g barevných cherry rajčátek

2 stroužky česneku

2 snítky tymiánu

2 snítky rozmarýnu

pažitka, petrželka a sůl

černý pepř

extra panenský olivový olej

52307



4–5 min. na grilu
(volitelně)



180-190 °C

1. Vložte focacciny s kurkumou a lněnými semínky (dodávají se již předpečené) na 2 minuty do trouby nebo položte na gril, pokud chcete, aby byly křupavější. Očistěte telecí roládu a dobře ji svažte provázkem. Osolte, okořeňte mletým černým pepřem a položte na plech, kde jste předtím rozprostřeli bylinky a nakrájené stroužky česneku. Pokropte ji bohatě olivovým olejem a pečte v troubě na 180 °C po dobu 45 minut, poté roládu z trouby vyjměte a nechte dostatečně dlouhou dobu chladnout.
2. Tuňáková omáčka vitello tonnato: Rozmixujte majonézu s tuňákem, kapary, ančovičkami, citronem a petrželkou na krém.
3. Příloha: Důkladně omyjte rajčata a nechte je okapat. Nasekejte petrželku a pažitku. Na pánvi rozehejte trochu olivového oleje a osmahněte rozmačkané stroužky česneku dozlatova. Přidejte cherry rajčata, snítky nasekaných bylinek, sůl a čerstvě mletý černý pepř. Orestujte na prudkém ohni. Poté vyberte dvě cherry rajčata na tácek, zalijte je olivovým olejem, přidejte nasekanou petrželku a pažitku a nechte chvíli marinovat.



LABUŽNÍK, KTERÝ MÁ STYL!

Jsem nové Focaccino s kurkumou a lněnými semínky. Jsem také focaccia v podobě sendviče, ale raději mám své jméno! A kromě toho, že jsem vyrobený z pšeničné mouky, pšeničného sladu a olivového oleje, mám charakteristickou přirozenou barvu kurkumy a obsahuji lahodná lněná semínka. Jsem předpečený a předkrojený a jsem vhodný pro vegany. Pokud chcete, abych měl křupavější kůrčičku, stačí mě vložit do trouby, nebo položit na dvě minuty na gril. Je to tak jednoduché!

Patřím mezi sendviče pro gurmány, mám ale modernější a alternativnější vzhled! Tento trend totiž nabízí sendviče, kde si každý přijde na své. Směr, který nikdy nevyjde z módy!

A stejně tak tento moderní, alternativní a vynikající sendvič pro labužníky: Capriccio Reffinato!





GREEN REVOLUTION

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Baguelino tmavé
1 malý květák
25 g lněných semínek
25 g vlašských ořechů
½ cibule
50 g špenátu
2 stroužky česneku
sůl
černý pepř
100 g rozmarýnové omáčky
20 g cibulových klíčků
100 g pečené červené papriky
40 g špenátových listů

Příloha: Maniokové lupínky

200 g manioku
olej na smažení

41758



POSTUP



4-6 min.



30 min.



200 °C

1. Vložte Baguelino do trouby na 4–6 minut při 200 °C. Zalijte vodou lněná semínka. Omyjte květák a špenátové listy a nechte je důkladně okapat. Oddělte růžičky květáku a vložte je do mixéru spolu s dvěma třetinami špenátových listů, najemno nakrájenou cibulí a oloupanými stroužky česneku. Mixujte, dokud nezískáte homogenní zrnitou hmotu. Přidejte lněná semínka s vodou, osolte, opepřete čerstvě mletým černým pepřem a dobře rozmíchejte. Rukama potřenými olejem vytvořte malé nugetky a položte na plech vyložený papírem na pečení. Pečte nugetky při 200 °C po dobu 15 minut dozlatova.
2. Nakrájejte opečenou papriku na proužky a potřete vnitřek baget rozmarýnovou omáčkou. Na to položte proužky červené papriky a zbylé špenátové listy. Navrch položte květákové nugetky a na ně klíčky z cibule.
3. Příloha: Oloupejte maniok a nakrájejte jej na tenká kolečka. Kolečka osušte papírovými utěrkami a smažte ve velkém množství olivového oleje při 175 °C dozlatova a dokřupava. Nad papírovými utěrkami nechte kolečka okapat a osolte je.

AHOJ

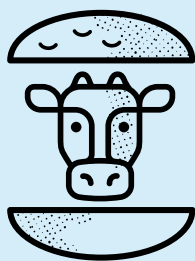
Jsem Baguelino tmavé: lahodná bageta hnědé barvy se semínky, obilovinami a kváskem, která je již předpečená. Proto jsem také křupavoučká, vynikající, velmi zdravá... a vhodná pro vegetariány a vegany!

A když je řeč o zdravých věcech... v posledních letech z našich kuchyní ubývají ty nejprospěšnější a nejzdravější živiny. Proto je čím dál tím víc zjevná snaha o redukci živočišných bílkovin a tuků a jejich nahrazování vlákninou a rostlinnými bílkovinami. Proto quinoový, ovesný, cizrnový, brokolicevý hamburger atd. jsou skvělou inspirací.

Bezmasý a zdravý je tento recept: Green Revolution.

Vítejte v zelené revoluci!





BEEF BURGER

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Burger bulky se sezamem a černým kmínem

720 g hovězího krku

sůl, pepř dle chuti

salát lollo biondo

2 rajčata

40 g pancetta

1 červená cibule

2 nakládané okurky

4 plátky sýru

majonéza Risso®

americké brambory

olej na smažení

Dip z červené řepy:

200 g uvařené červené řepy

1 lžice jogurtu

sůl

pepř

1/2 lžičky koření Dukkah

51735



POSTUP



x



10 - 15
min.



x

1. Hovězí krk hrubě umelte, ochuťte solí, pepřem, dobře promíchejte a připravte burgery. Následně opečte z obou stran na grilu nebo v rozpálené pánvi na rostlinném oleji, vložte do trouby rozehráté na 180° C a dopečte 3 až 5 minut dle velikosti.
2. Červenou řepu rozmixujte v kuchyňském robotu, přidejte jogurt a ochuťte solí, pepřem a kořením Dukkah.
3. Bulky rozkrojte a opečte na grilu nebo v rozpálené pánvi s trochou oleje. Pancettu opečte na pánvi do křupava. Na spodní část bulky dejte opečenou pancettu, majonézu, připravený burger, sýr, rajčata, cibuli, okurku, salát a vrchní část bulky. Podáváme s osmaženými bramborami, dipem z červené řepy a majonézou.

A large, detailed burger is the central focus, served on a rustic wooden board. The burger features a golden-brown bun topped with a mix of white and black sesame seeds. It is filled with layers of fresh green lettuce, sliced red tomatoes, thin rings of purple onion, a slice of white cheese, a pickle, and a thick, cooked beef patty. The bottom bun is spread with green guacamole. To the left of the burger, a small black bowl contains a white dipping sauce. In the background, a pile of golden french fries is visible. The entire scene is set against a warm, textured background.

A large, detailed burger is the central focus, served on a rustic wooden board. The burger features a golden-brown bun topped with a mix of white and black sesame seeds. It is filled with fresh green lettuce, a slice of red tomato, a thin slice of purple onion, a slice of white cheese, a pickle, and a thick, cooked beef patty. The bottom bun is also topped with lettuce and a green sauce. To the left of the burger, there is a small bowl of white dipping sauce. In the background, a pile of golden-brown fries is visible. The entire scene is set against a blurred background of a wooden surface.

A large, detailed burger is the central focus, served on a rustic wooden board. The burger features a golden-brown bun topped with a mix of white and black sesame seeds. It is filled with fresh green lettuce, a slice of red tomato, a thin slice of purple onion, a slice of white cheese, a pickle, and a thick, browned beef patty. The bottom bun is also topped with lettuce and a green sauce. To the left of the burger, there is a small bowl of white dipping sauce. In the background, a pile of golden-brown fries is visible. The entire scene is set against a blurred background of a wooden surface.



VEGETARIAN BURGER

INGREDIENCE (4 KS.)

4 Celozrnné burger bulky se sezamem

400 g uvařené cizrny

400 g uvařené kukuřice

1 cuketa

1/2 lžička mletého kmínu

1 lžice kurkumy

svazek koriandru

1 vejce

4 lžice hladké mouky

sůl, pepř dle chuti

listy rukoly

listy červené řepy

4 ředkvičky

Avokádová salsa:

2 avokáda

1 rajče

1/2 citrónu

svazek hladkolisté petržele

sůl, pepř dle chuti

1 lžice olivového oleje

51771



POSTUP



x



10-15
min.



x

1. Cuketu nastrouhejte na hrubo a vložte do mísy. Cizrnu a kukuřici hrubě rozsekejte v kuchyňském robotu a přidejte k cuketě. Přidejte vejce, koření, mouku, nakrájený koriandr, ochuťte solí a pepřem, vše dobře promíchejte. Ze směsi připravte burgery a vložte minimálně na hodinu do lednice. Následně opečte z obou stran v rozpálené pánvi na rostlinném oleji, vložte do trouby rozehráté na 180° C a dopečte 3 až 5 minut dle velikosti.
2. Avokádo nakrájejte na kostky, vložte do mísy, přidejte šťávu z citrónu, sůl, pepř a dobře promíchejte. Z rajčete odstraňte semínka, nakrájejte na kostky a přidejte k avokádu. Nakonec přidejte nakrájenou petržel, olivový olej a dobře promíchejte.
3. Bulky rozkrojte a opečte na grilu nebo v rozpálené pánvi s trochou oleje. Na spodní část bulky dejte avokádovou salsu a plátky ředkvičky. Přidejte vegetariánský burger, listy rukoly a řepy, přiložte vrchní část bulky.

JSEM K NAKOUSNUTÍ!

Jsem nasládlá celozrnná bulka s nadýchanou střídkou. Jsem z 90% z celozrnné mouky a na povrchu posypaná sezamovými semínky. Pro usnadnění práce mě předkrojili a plně dopekli. Můžete si mě vychutnat s masem, ale také se výborně hodím pro vegetariánské a veganské burgery. Zákazníci si mě prostě vychutnají do posledního kousnutí...

Inspirujte se tímto chutným a zdravějším receptem.



SOUHRN PRODUKTŮ

49023

FOCACCINA S OLIVOVÝM
OLEJEM



GR/KS	KS/BAL	KG/BAL	KAR/PALETA
80 G	65	5,20 KG	40



2-3 min.



10-15
min.



200-210°C

26030

FLAGUETTE MAXI



GR/KS	KS/BAL	KG/BAL	KAR/PALETA
100 G	28	2,80 KG	56



0-5 min.



10-15
min.



200-210°C

46531

MULTICEREÁLNÍ
FLAGUETTE MAXI



GR/KS	KS/BAL	KG/BAL	KAR/PALETA
100 G	28	2,80 KG	56



7-10
min.



10-15
min.



200-210°C

50743

FOCACCIA
TOAST
KLASIK



50761

FOCACCIA
TOAST
CEREÁLNÍ



GR/KS	KS/BAL	KG/BAL	KAR/PALETA
140 G	16	2,24 KG	72



0-3
min.



X



170-195°C

41758

BAGUELINO TMAVÉ



GR/KS	KS/BAL	KG/BAL	KAR/PALETA
125 G	60	7,50 KG	28



0-5 min.



10-15
min.



200-210°C

LEGENDA



Vhodné pro vegetariány



S kvasem



Neobsahuje umělé přísady



Vhodné pro vegany



S extra panenským olivovým olejem



Připravené na sádle

51771

**CELOZRNÁ
BURGER BULKA
SE SEZAMEM**



51735

**BURGER BULKA
SE SEZAMEM
A ČERNÝM
KMÍNEM**



GR/KS

KS/BAL

KG/BAL

KAR/PALETA

90 G

30

2,70 KG

56



X



10-15
min.



X

51873

VÍCEZRNNÉ PANINI



GR/KS

KS/BAL

KG/BAL

KAR/PALETA

80 G

54

4,32 KG

48



0-5 min.



10-15
min.



200-210°C

49061

**PANINI GRIGLIATO
PŘEDPEČENÉ**



GR/KS

KS/BAL

KG/BAL

KAR/PALETA

80 G

54

4,32 KG

54



3-5 min.



10-15
min.



200-210°C

52307

**FOCACCINO S KURKUMOU
A LNĚNÝMI SEMÍNKY**



GR/KS

KS/BAL

KG/BAL

KAR/PALETA

110 G

27

2,94 KG

45



0-5 min.



10-15
min.



180-190°C

Omáčky Risso® | Více informací naleznete na www.risso.com/cs-cz



73000055
DRESSING
BALSAMICO



73000091
CAESAR DRESSING



73000121
FRANCOUZSKÁ
HOŘČICE MUSTARD



73000109
KEČUP



73000110
MAJONÉZA

Vandemoortele Europe NV., český odštěpný závod
Pekařská 621/7,
155 00 Praha 5
www.vandemoortele.com
+420 602 362 839



Vandemoortele
shaping a tasty future