

Burger s krevetami a omáčkou z pesta

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Pesto připravíme z bylinek (25 g různých bylin (např. kopr, řeřicha, petržel, koriandr, pažitka), mandlí a (arašídového) oleje. Na omáčku pak smícháme 2 polévkové lžíce pesta s jogurtem. Housky překrojíme na poloviny, natřeme bílkem a posypeme směsí semínek. Housky vložíme do trouby na 10 minut. Hranolky Crispers připravíme podle návodu na obalu. Salát a pažitku omyjeme, vymačkáme z nich vodu a nakrájíme na tenké proužky. Odstraníme slupku z avokáda a rozřízneme ho na polovinu kolem pecky. Odstraníme jádro a dužinu nakrájíme na tenké proužky. Na oleji osmahneme krevety. Dochutíme solí, pepřem a pokapeme citrónovou šťávou. Spodní část housek obložíme plátky avokáda, přidáme krevety, salát a jarní cibulku. Na vrch housky natřeme lžící omáčky. McCain Crispers podávejte s burgerem, pestem a jogurtovou omáčkou.

Ingredience

- **Salát hlávkový** - 40 g
- **Petržel** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 25 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 300 g
- **Koriandr čerstvý** - 10 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Mandle jádra 200 g** - 30 g
- **Bílek** - 31 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Hamburger housky 180 g (2x90 g)** - 360 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 12 g
- **Elinas jogurt řeckého typu bílý 150 g** - 200 g
- **Sezam** - 12 g
- **Makový olej 250 ml** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

