



Burger od bundeve s THOMY majonezom

Sastojci

- 300 g buča
- 100 g Slanutak
- 2 g ružmarin
- 0.5 češanj češnjak
- 1 prstohvat sol
- 10 g Krušne mrvice
- 100 g pecivo za burger
- 2 kriške cheddar sir
- 20 g zelena salata
- 2 žlice THOMY majoneza

Upute

1. Očistite buču, uklonite koru i sjemenke. Narežite ju na komade i pecite u pećnici na 180°C oko 20 minuta, dok vilica ne ulazi lako u meso. U blenderu pomiješajte pečenu buču, ocijeđeni slanutak, parmezan, sol, malo ružmarina i češnjak. Kad dobijete jednoliku smjesu, oblikujte 2 burgera i uvaljajte ih u krušne mrvice. Pržite ih u tavi s malo ulja oko 3 minute sa svake strane na srednjoj vatri.
2. Kada su gotovi, stavite na svaki krišku cheddar sira. Složite burger: pecivo premazano THOMY majonezom, zelena salata, burger od buče s cheddar sirom i poklopite gornjim dijelom burger peciva.

🕒 35 Min

⊕ 2

Ugljikohidrati	70.6 g
energija	574.43 kcal
Masti	23 g
Proteini	24.49 g