Pikantní tataráčkové burgery

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Předem namočená semínka (1 hrnek) i rajčata (1 hrnek) slijeme olej si necháme), propláchneme čistou vodou, necháme okapat a se solí, kořením a olejem (4 lžíce) z rajčat krátce umixujeme nebo umeleme na hrubší strukturu. Je možné použít ponorný mixér nebo starý mlýnek na maso po babičce. Do hotové hmoty zamícháme na kostičky nakrájenou cibuli. Z hmoty uhněteme malé karbanátky přibližně ½ cm vysoké, a vyskládáme na pláty do sušičky. Po 4 až 5 hodinách sušení získáme teplé karbanátky, které jsou chuťově i vizuálně velmi přesvědčivé. Jsou výborné jako příloha k zeleninovým salátům nebo k hustým polévkám.

Ingredience

- **Cibule volná** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kayenský pepř 20 g** - 1 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 250 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 160 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE