

Burger de chipotle

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso ochutíme solí, pepřem a vypracujeme do placiček o průměru 10 cm. Necháme je vychladit v lednici. Majonézu smícháme s nasekanou cibulí, koriandrem a chipotle papričkou. Tortilly krátce nahřejeme na grilu a potřeme majonézou. Přeložíme jí na půl a pak ještě jednou, vznikne kapsa. Maso ogrilujeme a vložíme jej do tortilly. Přidáme list salátu, nakrájené cherry rajčátko a plátek sýra. Opečeme na grilu či tále dokrupava.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Rajčata** - 30 g
- **Salát hlávkový** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Koriandr čerstvý** - 2 g
- **Mleté maso hovězí** - 100 g
- **Majonéza Master 180ml** - 30 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Dr. Halíř eidam plátky 80 g** - 40 g
- **Chipotle Adobo 105 g** - 20 g

