

Burger s klobáskami a salátem Coleslaw

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Bílé zelí nakrouháme na tenké plátky a ještě příčně překrájíme na asi centimetr velké kousky. Zasypeme přibližně jednou lžící soli, důkladně promícháme a asi 20 - 30 minut ručně mačkáme, aby zelí pustilo co nejvíc šťávy a zkrěhlo. Tekutiny částečně slijeme. Podstatné je důkladné ruční promačkání zasoleného zelí. Mrkev nastrouháme nahrubo, celer najemno a jednu cibuli nakrájíme nadrobno. Vše důkladně promícháme se zelím.

Zálivku si připravíme - smícháme cukru a majonézu s prošlehanou smetanou.

Suroviny na salát promícháme, dochutíme octem, pepřem a solí dle potřeby a uložíme do chladničky odpočinout alespoň na hodinu, nejlépe do druhého dne. Před podáváním opět dobře promícháme.

Nakrájíme zbylou cibuli na plátky a osmažíme na oleji dozlatova. Omyjeme a osušíme salát. V rozpálené pánvi s trochou oleje osmažíme přepůlené klobásky při střední teplotě a několikrát otočíme. Pečivo rozkrojíme, spodní část potřeme tenkou vrstvou hořčice a obložíme listy salátu. Do každé bagety dáme čtyři kusy klobásky, salát coleslaw, posypeme smaženou cibulkou a přiklopíme horní částí pečiva.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Mrkev** - 20 g
- **Zelí bílé** - 150 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Celer** - 70 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 5 g
- **Cukr krystal** - 13 g
- **Hořčice kremžská 200 g** - 20 g
- **Originál česká kuřecí klobása s 80% masa 230 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Hamburger housky 180 g (2x90 g)** - 360 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

