

Veggie Burger s celerovými hranolky a salátkem



31. 8. 2023

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Zapomeňte na nudné dietní jídla a vyzkoušejte tento delikátní recept s našim Veggie Burgerem. Jeho lehkost a svěžest s křupavými celerovými hranolky a osvěžujícím salátkem vytváří dokonalou kombinaci chuťových dojmů.

Co potřebujete (1 porce):

- 1 porce [Prodietix Veggie Burgeru](#)
- 100 g celeru (můžete navýšit dle aktuální fáze)
- 50 g ředkvičky
- 50 g ledového salátu
- 50 g bílé papriky
- 1/2 citrónu
- 1 lžička olivového oleje
- 1 špetka běžného koření nebo sušených bylinek
- sůl, pepř

Jak na to:

- 1.** Nejdříve si připravíme celer, který očistíme a dáme povařit do osolené vody do změknutí.
- 2.** Mezitím si omyjeme zeleninu na salát (ředkvičky, ledový salát a bílou papriku), kterou pokrájíme na kousky a vložíme do misky, kde vše smícháme s kapkou olivového oleje a zakápneme citronovou šťávou.
- 3.** Jakmile bude celer povařený, scedíme a necháme trochu zchladnout. Poté celer pokrájíme na tenké „hranolky“, které posypeme kořením nebo sušenými bylinkami, dle chuti.

4. Připravíme si plech, který vyložíme pečícím papírem, pokapeme olejem a poklademe celerové hranolky.

5. Do vyhřáté trouby vložíme plech na 180 °C a pečeme dozlatova.

6. Během pečení si rozežřejeme pánev na střední stupeň a opečeme burger z obou stran. Můžeme malinko podlít vodou.

7. Jakmile budou hranolky krásně zlatavé, podáváme s míchaným salátkem a burgrem. Salát můžeme posypat slunečnicovým semínkem a podáváme.