

## ŘEPOVÉ BURGERY



### Suroviny:

#### Na burger:

- 40 g červené řepy
- 30 g mrkve
- 70 g **Mevalia Burger Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 2 PL olivového oleje + olej na smažení
- 1 stroužek česneku
- 60 ml vody
- dle chuti chilli, mletá paprika, mletý kmín, sůl, pepř

#### Na cibulové kroužky:

- 2 ks cibule
- 80 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 100 ml piva
- sůl + olej na smažení

### Postup:

1. Do misky nasypeme směs **Mevalia Burger Mix**, **Mevalia Egg Replacer**, přidáme lisovaný česnek, olivový olej, vodu a najemno nastrohanou mrkev a červenou řepu.
2. Ochutíme kořením dle naší chuti, vše ručně promícháme a necháme několik minut odležet.
3. Ze vzniklé směsi vytvarujeme placky, které zprudka osmažíme z obou stran na grilovací pánvi.
4. Mezitím připravíme cibulové kroužky tak, že cibuli nakrájíme na silnější plátky a rozdělíme na kolečka. Ty obalíme v mouce. Ze zbylé mouky, vaječné náhražky **Mevalia Egg Replacer** a piva vytvoříme těstíčko, ve kterém postupně obalíme cibulové kroužky. Ty zprudka osmažíme na pánvi v rozpáleném oleji nebo ve fritéze. Po usmažení necháme odsát přebytečný tuk do papírového ubrousku a osolíme dle chuti.
5. Hotový burger podáváme v čerstvě upečené housce z **Mevalia Bread Mix** nebo v **Mevalia Cibattine** s oblíbenou zeleninou a cibulovými kroužky.