**Autor**Tamara Sitar

ShareTweetSaveEmail

1

1. Avokado očistite i usitnite vilicom pa dodajte majonezu, maslinovo ulje i limunov sok. Promiješajte.
2. Nasjeckajte mladi luk i crvenu papriku pa ih dodajte umaku.
3. Posolite i popaprite po želji.
4. Ispecite pljeskavice i tikvice na grillu ili tavi
5. Peciva za burgere kratko tostirajte na grillu (na masnoći od pečenja pljeskavica) pa slažite burger:
- Pecivo --> umak --> cherry rajčice --> pljeskavica --> sir --> tikvice --> matovilac --> umak --> pecivo


ZVIJEZDA
Delikates
MAJONEZA

6 kom. peciva za burgere
6 kom. purećih pljeskavica
50 g matovilca
200 g cherry rajčica
2 kom. grillanih tikvica
1 kom. avokada
90 g Zvijezda majoneze
1 dash maslinovog ulja
3 žlica limunovog soka
½ kom. svježe crvene paprike
1 kom. mladog luka
½ čajna žličica soli
malo papra
6 kom. šnita omiljenog sira (po želji)



NAMIRNICE

6 kom. peciva za burgere
6 kom. purećih pljeskavica
50 g matovilca
200 g cherry rajčica
2 kom. grillanih tikvica
1 kom. avokada
90 g Zvijezda majoneze
1 dash maslinovog ulja
3 žlica limunovog soka
½ kom. svježe crvene paprike
1 kom. mladog luka
½ čajna žličica soli
malo papra
6 kom. šnita omiljenog sira (po želji)

Način pripreme

1

1. Avokado očistite i usitnite vilicom pa dodajte majonezu, maslinovo ulje i limunov sok. Promiješajte.
2. Nasjeckajte mladi luk i crvenu papriku pa ih dodajte umaku.
3. Posolite i popaprite po želji.
4. Ispecite pljeskavice i tikvice na grillu ili tavi
5. Peciva za burgere kratko tostirajte na grillu (na masnoći od pečenja pljeskavica) pa slažite burger:
- Pecivo --> umak --> cherry rajčice --> pljeskavica --> sir --> tikvice --> matovilac --> umak --> pecivo


ZVIJEZDA
Delikates
MAJONEZA

Mali zeleni u Burgerlandu
NAMIRNICENačin pripreme