Burger s grilovanou zeleninou a syrom halloumi

Ingredience

- 3 kusy bulky
- 1 stredná Cuketa
- 1 kus baklažán
- 1 kus červená paprika
- 1 vetvička cherry paradajky
- 1 kus syr Halloumi
- 2 strúčiky cesnak
- 5 kvapky MAGGI Tekuté korenie
- 5 lyžice olivový olej
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie
- 1 lyžička cukor

Postup

1. Cuketu a baklažán nakrájajte na plátky, papriku na väčšie kúsky a posoľte ich.
2. Plátky cukety pokvapkajte oboch strán Maggi tekutým korením a poukladajte ich na rozpálený gril.
3. Syr Halloumi takisto nakrájajte na plátky a položte ich k zelenine na gril. Vetvičku paradajok osoľte a ľahko ocukrujte a dajte piecť na gril v alobale alebo hliníkovom grilovacím tácke.
4. Syr i zeleninu grilujte z oboch strán.
5. Krátko pred podávaním rozkrojte hrčky na pol a tiež je krátko opečte na grile.
6. Pečivo naplňte opečenými plátkami cukety, baklažánu a papriky, pridajte opečený syr a podávajte s grilovanými paradajkami.

20

3

sacharidy	36.77 g
energie	541.56 kcal
tuky	35.22 g
proteín	23.95 g