



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Tmavé a silné.**



**Ambasador**  
Zlatý Bažant Tmavé

## Burger Hokkaido s údeným lososom a wasabi

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Tekvica hokkaido, 800g
- Cícer varený, 200g
- Vajce, 10ks
- Obilné vločky/ovsené, 100g
- Strúhanka podľa potreby
- Zemiakový škrob
- Cesnak
- Čerstvá vňať petržlen/koriander
- Chilli paprička červená 2-3malé
- Rímska rasca mletá
- Čierne korenie, čerstvo mleté
- Sezamové semienka, čierne
- Soľ podľa chuti
- Olej
- Majonéza, 120ml
- Limetka 2ks/šťava, kôra
- Trstinový cukor
- Wasabi pasta
- Šaláty listové zmes/rucola
- Červená cibuľa
- Údený losos pravý/plátky, 100g
- Celozrnná žemľa burger, 10ks

### POSTUP

2/3 tekvice nakrájame na väčšie kocky a upečieme, 1/3 nastrúhame nahrubo a necháme surovú. Cícer čiastočne roztlačíme vidličkou, cesnak prelisujeme, sezam opečieme nasucho, vňať nakrájame. Upečenú tekvicu popučíme vidličkou, primiešame vajcia, soľ, koreniny, vločky, cícer, strúhanú tekvicu, nadrobno krájanú čili papričku, zemiakový škrob a strúhanku podľa potreby, aby vznikla hustejšia masa, malú vzorku obalíme len zľahka v strúhanke, ochutnáme a zmes ešte dochutíme podľa potreby. Zmes odložíme do chladničky na 2-3 hod. a potom vytvarujeme burgery, obalíme v strúhanke a odložíme do chladničky, ideálne na noc. Pomaly opečieme v panvici alebo na grile potreté olejom, z každej strany cca 8 min. Majonézu zmiešame s trstinovým cukrom, wasabi a nastrúhanou limetkovou kôrou, prípadne okyslíme ¼ šťavy z limetky, zvyšnú šťavu použijeme na dochutenie listových šalátov. Listové šaláty podľa potreby natrháme a zmiešame s tenkými plátkami červenej cibule. Prekrojenú žemľu opečieme, naplníme takto: wasabi majonéza, šalát, burger, šalát losos, preložíme vrchným dielom a zafixujeme napr. bambusovou špajdlou.