

Rozmarýnová foccaccia se špenátovým burgerem



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 55min , Porce: 4

4871 kalorií , 15 g cukrů , 288 g tuků , 161 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/rozmarynova-foccaccia-se-spenatovym-burgerem>

Příprava

PŘIPRAVÍME SI FOCCACCIU: Vodu smícháme s droždím a nasekaným rozmarýnem a poté postupně přidáváme mouku. Necháme kynout 40 minut na teplém místě. Poté vypracujeme 4 bochánky a potřeme je olivovým olejem. Pečeme 15 minut na 230 °C. **PŘIPRAVÍME SI PAŽITKOVÉ PESTO:** Smícháme nasekanou pažitku, strouhaný parmazán, rostlinný olej, slunečnicová semínka a vše rozmixujeme. Poté ještě ochutíme solí a pepřem. **PŘIPRAVÍME SI ŠPENÁTOVÝ BURGER:** Špenát spaříme v horké vodě, smícháme ho s rozdrobenou fetou a vejci a vytvarujeme čtyři bochánky. Osmažíme je na slunečnicovém oleji. **POSKLÁDÁME BURGER:** Foccacciu rozpůlíme, spodní část pomazeme pestem, na to dáme špenátový burger a přiklopíme druhou částí foccaccii. Podáváme s čerstvou zeleninou.

Ingredience

- ✓ 40 g droždí (kvasnice)
- ✓ 20 g rozmarýnu
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 150 g pažitky
- ✓ 50 g parmazánu
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 50 g slunečnicového semínka
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 400 g špenátu
- ✓ 200 g fety
- ✓ 4 ks slepičího vejce
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod



Tip k receptu

Pro nevegetariány doporučuji přidat slaninu - buď na kostičky do burgeru, nebo plátek na burger.

Slaninu před přidáním vždy osmahneme.

