

BÜRGER

PROFIKÜCHE

TO GO & SNACKS



8
SUPER
RECEPATA

ŠVAPSKI BURGER

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 10 BÜRGER Maultaschen
- 10 Hamburger peciva
- 2,5 luka
- 10 listova sira
- zelena salata
- 5 rajčica
- kečap
- sol i papar

PRIPREMA

1. Peciva prepoloviti i kratko prepeći u pećnici ili na roštilju da budu hrskava.
2. Maultaschen skuhati u konvektomatu ili loncu. Po želji, mogu se još popeći na zagrijanoj tavi s obje strane.
3. Složiti burger: na donje polovice peciva staviti listove salate, rajčicu, Maultaschen, kolutiće luka i sir.
4. Prelići kečapom, začiniti solju i paprom i na sve staviti gornju polovicu peciva.



NAŠA PREPORUKA

Za pikantniji užitak umjesto kečapa koristite BBQ umak.



BRZO I
UKUSNO



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

Prijedlog za serviranje



Prijedlog za serviranje

MAULTASCHEN- BAGUETTE

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 10 BÜRGER Maultaschen
- 10 malih baguetta
- 250g sirnog namaza
- zelena salata
- 5 rajčica
- 2,5 salatna krastavca
- sol i papar

PRIPREMA

1. Maultaschen narezati na ploške debiljne oko 1 cm i peći ih na roštilju dok ne porumene s obje strane.
2. Zatim prerezati baguette, premazati krem sirom i začiniti solju i paprom.
3. Posložiti listove zelene salate, kriške rajčice i krastavca i po vrhu ploške Maultaschen.



NAŠA PREPORUKA

AKO VOLITE LJUTO dodajte luk i čili.

MEDITERANSKI MAULTASCHEN- RAŽNJIĆ

SASTOJCI (10 RAŽNJIĆA)

- 10 BÜRGER Maultaschen
- 10 drvenih štapića
- 2,5 tikvice
- 2,5 patlidžana
- oko 20 sušenih rajčica
- maslinovo ulje
- sol, papar
- mediteransko bilje

PRIPREMA

1. Maultaschen, tikvice i patlidžan narezati na ploške te naizmjenično sa sušenim rajčicama slagati ražnjiće.
2. Premazati s marinadom od maslinovog ulja i mediteranskog bilja, posoliti i popapriti.
3. Ražnjiće peći na grilu na srednjoj temperaturi dok ne porumene.



NAŠA PREPORUKA

Kao super prilozi: svježi umak, npr. tzatziki i svježi kruh.



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

Prijedlog za serviranje



VEGETARIJANSKA
ALTERNATIVA



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

Prijedlog za serviranje

VEGETARIJANSKI MAULTASCHEN- BURGER

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 10 BÜRGER Maultaschen
- 10 pivskih peciva
- 2 avokada
- 2 rajčice
- zelena salata
- 10 listova sira
- 10 jaja
- 2 ljubičasta luka
- kečap i remulada

PRIPREMA

1. Pivska peciva prerezati i unutarne strane malo tostirati.
2. Maultaschen u kovektomatu ili loncu skuhati.
3. Ispeći jaja, Maultaschen popržiti s obje strane.
4. Avokado narezati na trakice, luk na kolutiće, rajčicu na ploške. Salatu oprati.
5. Slaganje burgera: pecivo, kečap, salata, sir, rajčica, luk, Maultasche, avokado, jaje, rumulada, pecivo.
6. Složene burgere dobro je fiksirati ražnjićima da se ne raspadnu.



MAULTASCHEN- WRAP

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 20 BÜRGER Maultaschen
- 10 Tortilla-Wraps
- 300g krem sira
- 10 listova salate odnosno radića
- po želji rajčica i krastavac
- sol i papar

PRIPREMA

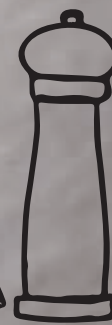
1. Maultaschen pripremiti u konvektomatu ili loncu.
2. Tortille namazati krem sirom i začiniti solju i paprom. Zatim po vrhu rasporediti zelenu salatu, rajčice i krastavac i po 2 izrezane Maultaschen. Tortillu je lakše smotati ako je samo do pola napunjena.
3. Poslužiti se može na tanjuru ili na ruku, umotana u papir.



NAŠA PREPORUKA

S narezanim BÜRGER Maultaschen, ovi ukusni zalogaji se još brže pripremaju.

FINOG I
SVJEŽEG
OKUSA



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

Prijedlog za serviranje



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

Prijedlog za serviranje

MAULTASCHEN-KEBAB

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 10 BÜRGER Maultaschen
- 10 peciva
- 200g prirodnog jogurta
- 8 narezanih rajčica
- 2,5 manja ljubičasta luka, narezani na kolutove
- salatni krastavac narezan
- nekoliko listova salate
- sol i papar
- malo soka od limuna

PRIPREMA

1. Maultaschen pripremiti u konevktomatu ili loncu.
2. Jogurt miješati dok ne postane kremast, te dodati limunov sok, sol i papar.
3. Maultaschen narezati na trakice, peciva razrezati i tostirati u pećnici na oko 170°C nekoliko minuta dok lagano ne porumene. Topla peciva napuniti s Maultaschen, lukom, rajčicama, krastavcima, listovima salate i malo umaka od jogurta.



NAŠA PREPORUKA

Ako volite ljuto, po vrhu možete posuti malo čilija u prahu.

MAULTASCHEN-SNACK

U FIŠEKU

SASTOJCI

(10 PORCIJA)

- oko 2000g
BÜRGER Maultaschen
- 500g umaka po želji
- Malo ulja

PRIPREMA

1. Maultaschen narezati na trakice debljine oko 1 cm i popeći na roštilju.
2. U papiranti fišek posložiti pripremljene Maultaschen, preliti umakom po želji i poslužiti.



NAŠA PREPORUKA

Za umak preporučamo curry, šalša ili kvark. Snack se brzo i jednostavno priprema s već narezanim BÜRGER Maultaschen, s mesnim ili bezmesnim nadjevima.



S RAZLIČITIM
UMACIMA



RECEPT
ZA 10
PORCIJA



Prijedlog za serviranje

MAULTASCHEN- CARRY

SASTOJCI (10 PORCIJA)

- 20 BÜRGER Maultaschen
- 500g umaka po želji
(npr. umak od luka, carry umak
ili umak od rajčice).

PRIPREMA

1. Maultaschen pripremiti u kovekto-
matu ili loncu.
2. Kuhane Maultaschen narezati.
3. Posložiti u posudu i prelići umakom.



RECEPT
ZA 10
PORCIJA

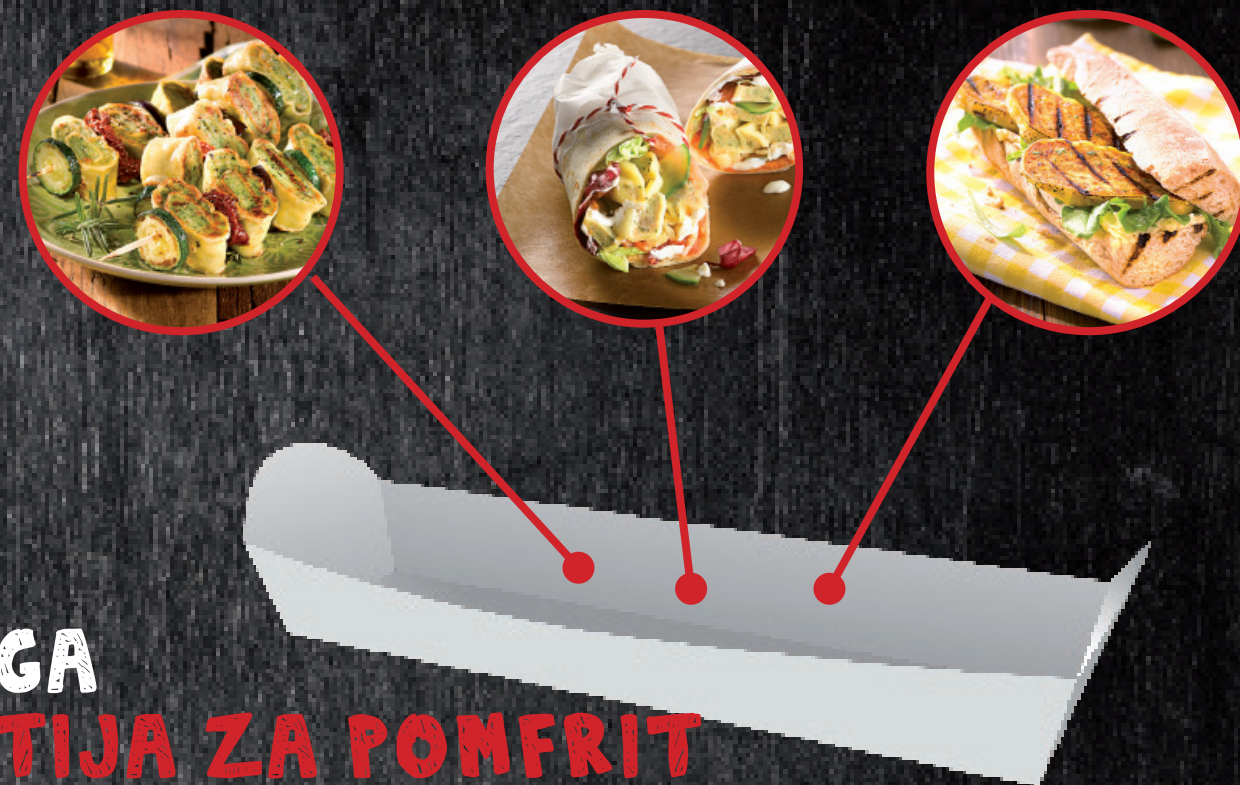
PRIKLADNA PAKIRANJA ZA PRIPREMLJENE SNACKOVE

Obroke To Go konzument uzima za van kako bi blagovao na nekom drugom mjestu ili u hodu. Takav obrok treba biti zapakiran na praktičan i atraktivan način.

Za BÜRGER „Snack & To Go“-obroke prikladna su npr. sljedeće vrste pakiranja:



DUGA KUTIJA ZA POMFRIT



Benissent 

BÜRGER
PROFIKÜCHE