

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet
ROŚLINNY BURGER

4 Sztuki Bułka drożdżowa słodka lub inna
ulubiona

2 Sztuki Ogórek konserwowy lub
opcjonalnie sałatka szwedzka

4 Liście Sałata

4 plastry Ser Żółty

3 Sztuki Czerwona cebula

3/4 Szklanka Woda

1 Łyżka Cukier

1/2 Łyżka Sól

1/4 Szklanka Ocet

1 Trochę Majonez Dekoracyjny Winiary

1 Trochę Ketchup łagodny WINIARY



Jak zrobić burgera, który smakuje jak klasyczny mięsny, ale w wersji przyjaznej zwierzętom? Możesz zrobić kotlet z grochu, ciecierzycy lub buraka... możesz też sięgnąć po gotowe rozwiązanie - roślinny burger Garden Gourmet, który przypomina w smaku mięso. Wegetariański burger w słodkiej bułce z marynowaną cebulą ucieszy nie tylko miłośników roślinnej diety. Chętnie zjedzą go również mięsożercy. Marynowana, własnoręcznie zamarynowana cebulka będzie pysznym smakowym dodatkiem do tego dania - nie pomijaj jej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Krok

Cebulę pokrój w bardzo cienkie plasterki. Zagotuj w rondelku wodę z cukrem, octem i solą i odstaw do przestudzenia. Tak przygotowaną marynatą zalej cebulę i odstaw na 30 minut.

2. Krok

Ogórki pokrój w plasterki. Bułkę przekrój na pół i obsmaż na suchej patelni, aż się zarumieni. Na tej samej patelni usmaż kotlety z odrobiną oliwy. W połowie smażenia dodaj po plasterku sera na każdy burger. Smaż aż ser się rozpuści.

3. Krok

Bułkę posmaruj ketchupem. Ułóż liść sałaty, a na nim burgera z serem. Dodaj plasterki ogórka oraz marynowaną cebulę odsączoną z zalewy. Górną bułkę posmaruj majonezem i przykryj całość.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL