

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL BURGER
- 2 bułki maślane
- 1 sztuka awokado
- 1/2 czerwonej cebuli średniej wielkości
- 4 Liście Sałata
- Trochę kielków słonecznika lub innych ulubionych
- 1/2 łyżki majonezu
- 1/2 pomidora średniej wielkości
- Trochę sosu BBQ lub ketchupu
- 2 plastry sera cheddar
- Trochę oliwy z oliwek do smażenia



Masz ochotę na typowo amerykański fast food, ale w wersji roślinnej? Zrób dla siebie i bliskich Gourmet Burgera - nie zdązysz zauważyć, jak szybko zniknie z talerzy. Wewnątrz maślanej bułki umieść kawałki rozpuszczającego się w ustach, kremowe awokado, chrupiącą czerwoną cebulkę, kielki oraz obowiązkowo, roślinnego burgera Garden Gourmet, sos i plaster ciągnącego się cheddara. Mniam!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj bułkę i dodatki

Awokado obierz i pokrój w plasterki. Cebulę i pomidora pokrój cienko w plastry. Bułkę przekrój na pół i zrumień na patelni z dodatkiem odrobiny oliwy.

2. Usmaż burgera

Hamburger usmaż na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy. Kiedy stanie się rumiany (po ok 2-3min) przewróć na drugą stronę, dołóż plasterki sera i smaż kolejne 2 min. Burgery możesz również przygotować w piekarniku z opcją grilla lub z termo obiegiem (10min 200°C)

3. Połącz wszystkie składniki i gotowe. Smacznego!

Bułkę posmaruj majonezem i ułóż na niej burgera. Dodaj plasterki awokado, pomidora i cebuli oraz liście sałaty i kielki. Wierzchnią część bułki posmaruj sosem BBQ i przykryj nią gotowego burgera.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL