

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet
ROŚLINNY BURGER

8 kromek pieczywa tostowego
pszennego lub innego ulubionego

1 łyżka masła

120 g startego sera cheddar

Trochę ulubionego sosu do podania

Trochę oliwy z oliwek do smażenia



Ser cheddar, chleb tostowy, odrobina oliwy, masło i Burger Roślinny Garden Gourmet - tyle wystarczy, by przygotować uproszczoną wersję hamburgerów - prosto z patelni - serowe tosty burgerowe. W wersji bardziej "fit" możesz upiec kanapki również w piekarniku. Ser się rozpuścił, a kotlet w środku zarumienił? Gotowe! Serowe tosty burgerowe pokrój na trójkąty a`la sandwich i podawaj z ulubionym sosem, np. czosnkowym, majonezem lub ketchupem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj Burgera Roślinnego

Burgery podsmaż na patelni z odrobiną oliwy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. Złóż i podgrzej aż się zarumieni. Smacznego!

Na połowie pieczywa ułóż połowę startego sera. Dodaj Burgera Roślinnego Garden Gourmet i pozostały ser. Całość przykryj pozostałym pieczywem i lekko dociśnij. Na patelni rozgrzej masło i ułóż na nim tosty. Smaż na małej mocy, aż pieczywo się równomiernie zarumieni, a ser zacznie się topić.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL