

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL BURGER
- 2 plastry chleba
- 2 małe ogórki
- 1 ugotowany burak
- 2 łyżki wegańskiego majonezu
- 1 trochę estragonu
- 1 trochę koperku
- 1 trochę natki pietruszki
- 1 opakowanie rzeżuchy



Zamień dużego, ciężkiego burgera na lekkie wegańskie kanapeczki z Sensational Burgerem Garden Gourmet! Burgery podane w takiej formie na pewno będą łatwiejsze do spalaszowania i nikt się przy tym nie ubrudzi. To rewelacyjny pomysł na podanie burgera podczas przyjęcia w ogrodzie lub grilla z przyjaciółmi. W wersji wegetariańskiej możesz zastąpić majonez wegański klasycznym. Jeśli chcesz zjeść wegańskie kanapeczki z Sensational Burgerem w jeszcze lżejszej i zdrowszej wersji, zamień majonez na sos na bazie jogurtu roślinnego z czosnkiem lub przygotuj inny sos, np. na bazie oliwy z oliwek z ziołami, przyprawami i czosnkiem.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Krok

Za pomocą noża do ciasta wytnij z chleba kanapki o szerokości nieco większej niż rozmiar burgera i opiek je na lekko brązowy kolor. Wymieszaj majonez z drobno posiekanymi ziołami.

### 2. Krok

Buraka i ogórka pokrój w plasterki i posyp lekko solą i pieprzem.

### 3. Krok

Zgrilluj lub upiecz burgery zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Posmaruj tosty majonezem ziołowym, ułóż na nich burgery i przekrój na pół.

### 4. Krok

Ułóż na półmisku, udekoruj buraczkami, plasterkami ogórka i obficie posyp rzeżuchą ogrodową.

Recipe created by ROBERT HARNA

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA [WWW.GARDENGOURMET.PL](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)**