

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

👤 ŁATWY

1 Opakowanie Garden Gourmet
SENSATIONAL BURGER

1 duży pomidor

1 mała czerwona cebula

1 łyżka oliwy z oliwek

1 ogórek konserwowy

2 bułki burgerowe z sezamem

1 mała główka twardej sałaty

Majonez i ketchup

CULINARY TIP

Zastąp majonez innym sosem i ciesz się burgerem w wegańskiej odświeżeniu

W wersji wegańskiej możesz zastąpić majonez klasyczny jego wegańskim odpowiednikiem. Jeśli chcesz zjeść burgera w jeszcze lżejszej wersji, zamień majonez na sos na bazie jogurtu roślinnego z czosnkiem i ziołami.

Masz ochotę na soczystego burgera, ale jesteś wegetarianinem? A może szukasz nowych doznań smakowych? Mamy dla Ciebie pyszne rozwiązanie! Wypróbuj nasz przepis na klasycznego burgera w wegetariańskiej odświeżeniu i ciesz się smakiem bez kompromisów.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj warzywa

Pokrój pomidory, ogórka i cebulę na plastry.

2. Zarumień cebulę

Rozgrzej patelnię grillową i lekko zgrilluj cebulę.

3. Przygotuj bułkę

Przekrój bułki i zgrilluj z obu stron, tak by powstały ślady grillowania.

4. Zgrilluj burgery

Następnie ułóż na patelni burgery i zgrilluj je zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

5. Złóż wszystko w całość i gotowe! Smacznego!

Spód bułki posmaruj majonezem i keczupem, ułóż sałatę a na niej przygotowane burgery. Następnie połóż pomidory, czerwoną cebulę, ogórka i przykryj drugą częścią bułki.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**