

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 40 MIN

🌱 PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Vegan Burger
4 plátky paradajky
1 balenie malého rímskeho šalátu
1 veľká červená cibuľa
olivový olej
1 väčšia hamburgerová zemľa
4 plátky nakladaných uhoriek
4 plátky syra čedar
2 lyžice (veganskej) majonézy
2 lyžice kečupu alebo BBQ omáčky

KULINÁRSKE TIPY

Extra tip "

Šalát vložte do ľadovo studenej vody, aby bol pekne chrumkavý

Burger je vždy dobrý nápad! A o to lepší, keď je dvojitý. Či už sa oň podelíte s niekým alebo si naň trúfnete sami – to necháme na vás. Vyskúšajte vegánsky variant a použite namiesto mäsa náš Garden Gourmet Vegan burger – vonia a chutí tak dobre, že nakoniec budete ľutovať, že ste si ho nenechali celý len pre seba. Pridajte doňho svoju obľúbenú zeleninu, omáčky alebo sa inšpirujte našim vegetariánskym receptom na šťavnatý burger. Teraz už stačí len skočiť do obchodu, dokúpiť pár vecí, ktoré vám doma chýbajú, a o večeru máte postarané!

PRÍPRAVA

1. KROK - NAKRÁJAJTE CIBULKU A PARADAJKY

Najskôr začneme s prípravou zeleniny. Paradajku a cibuľu nakrájame na kolieska, nakladané uhorky nakrájame na plátky. Cibuľu zľahka opečieme na panvici s trochou olivového oleja a odložíme stranou.

2. KROK - ŽEMLU ROZDELTE NA TRI ČASTI

Pokračujeme prípravou žemle. Rozkrojíme ju po celej dĺžke na 3 plátky a opečieme na panvici, kým vnútorné strany nebudú mať zlatistú farbu. Žemľa sa vďaka tomu spevní a pri zahryznutí bude pekne chrumkať.

3. KROK - VEGAN BURGER PRIPRAVTE DLE NÁVODU

Garden Gourmet Vegan burgery si pripravíme na panvici. Smažíme na malej vrstve oleja na miernej teplote približne 8–10 minút a v polovici smaženia ich otočíme na druhú stranu. Kým sú ešte horúce, poukladáme na ne plátky syra, tak, aby sa roztavili. 🍷

4. KROK - ZOSTAVTE SI SVOJ BURGER

Na prvú časť žemle, základňu, rozotrieme majonézu. Na ňu položíme hlávkový šalát, paradajku, jednu burgerovú placku Garden Gourmet Vegan burgra, plátky nakladaných uhoriek a kečup. Položíme prostrednú časť žemle a celý proces zopakujeme – natrieme na ňu majonézu, poukladáme šalát, smaženú cibuľku, kečup a druhú hamburgerovú placku. Pridáme ešte viac plátok paradajok, uhorku, majonézu a kečup. Na vrch dvojitého hamburgeru položíme vrchnú časť žemle a máme hotovo! Prajeme dobrú chuť.

CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM