

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 20 MIN

🌱 PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Sensational Burger

2 čierne žemle na hamburgery

1 červená cibuľa

100 gramov cherry paradajok

niekoľko listov šalátu

6 chilli papričiek (na 4 uši a 2 chvosty)

2 plátky (vegánskeho) syra

2 kyslé uhorky

2 lyžice (vegánskej) majonézy

KULINÁRSKE TIPY

Tip na servírovanie

Dodajte svojim hamburgerom hravý halloweensky nádych! Len pre ozdobu hamburgerov odrežte konce papriek a odstráňte semienka z vnútra. Ak ste zvyknutí na pekelné pikantné chute, semienka vo vnútri nechajte! Potom pomocou dreveného špáradla vytvorte 2 čertovské uši a chvost pre hamburger! Pri konzumácii dávajte pozor nielen na drevené časti ozdôb, ale tí, ktorí majú odvahu zahryznúť sa do papriky, dávajte pozor aj na jej páľivosť, ktorá je priam diabolská!

Máte chuť na niečo veľké, šťavnaté a pikantné, čím by ste potešili nielen svoje chuťové poháriky, ale aj skupinu priateľov na víkendovom stretnutí? Pripravte si diabolský hamburger, ktorý nielen skvele vyzerá na pohľad, ale aj výborne chutí. Kombinácia čiernej žemle, čerstvých surovín vo vnútri, nášho obľúbeného Garden Gourmet Sensational Burger a chilli papričiek je jednoducho niečo, čo sa na vašom tanieri neobjaví len raz. V skutočnosti je riziko, že si tento vegánsky recept na burger zamilujete, mimoriadne vysoké. Ale dosť rečí, poďme sa do toho pustiť a presvedčte sa sami!

PRÍPRAVA

1. OSMÁŽTE BURGER NA PANVICI

Garden Gourmet sensational burgery smažte na panvici podľa pokynov na obale, kým nie sú krásne zlatisté. Na horúci hamburger položte plátok syra, ktorý sa tak krásne roztopí.

2. NAKRÁJAJTE CIBULU A PARADAJKY

Medzitým nadrobno nakrájame červenú cibuľu a rozpolíme cherry paradajky.

3. PRIPRAVTE SI ŽEMLE SO ŠALÁTOM

Žemle na burgre rozrežte na polovicu. Na obe polovice žemlí natrite majonézu a na spodnú žemľu hamburgeru položte niekoľko listov šalátu.

4. POKLÁDAJTE PARADAJKY A CIBULU

Na šalát poukladáme cherry paradajky a červenú cibuľu.

5. ZOSTAVTE BURGER A VYCHUTNAJTE SI DIABOLSKÚ CHUŤ

Na pripravený základ hamburgeru položte Sensational Burger so syrom, niekoľko plátok uhorky a trochu šalátu. Všetko zakryte druhou polovicou žemle. A máte hotovo! Nezabudnite vyskúšať náš hravý tip na servírovanie a prajeme vám dobrú chuť!

CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM