

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 15 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

1 balenie Garden Gourmet
Veganský burger

1 veľká paradajka

1 malá červená cibuľa

1 polievková lyžica olivového oleja

2 ks kyslých uhoriek

2 sezamové žemle na hamburger

1 menšia hlávka šalátu

vegánska majonéza a kečup

KULINÁRSKE TIPY

Extra Tip'

Podávame s kečupom, majonézou, coleslaw šalátom a hranolkami zo sladkých zemiakov.

Kto by nemiloval burgre! Na túto pôvodne americkú pochúťku jednoducho raz za čas dostane chuť každý a vďaka senzačným burgrom od Garden Gourmet si ju môžu dopriať aj všetci vegetariáni a vegáni. Najlepšie chutia pri západe slnka na letnej grilovačke, pripraviť si ich ale môžete kedykoľvek počas roka. Ideme na to?

PRÍPRAVA

1. KROK

Najskôr začnite s prípravou zeleniny. Paradajky a kyslé uhorky nakrájajte na plátky a odložte bokom. Cibuľu nasekajte na hrubšie pásiky a na troške olivového oleja ju krátko ogrilujte na panvici. Hotovú cibuľku pridajte k pripravenej zelenine.

2. KROK

Pokračujte prípravou žemlí. Hamburgerové žemle rozkrojte po celej dĺžke a opečte dozlatista, kým sa na vnútorné strany neotlačia značky grilu. Žemľa sa vďaka tomu spevní a pri zahryznutí bude pekne chrupkať. Pokiaľ práve nemáte k dispozícii gril, pečivo môžete opieť aj na suchej panvici alebo v rúre.

3. KROK

A teraz to najdôležitejšie! Senzačné burgre Garden Gourmet môžete pripraviť hneď tromi spôsobmi. Na panvici ich smažte 8-10 minút na slabej vrstve oleja pri miernej teplote, v polovici obráťte. Burgre možno aj opieť v rúre predhriatej na 200 ° C, opäť v polovici nezabudnite placky otočiť. Alebo aj na grile pri strednom ohni počas 12 minút. Burgery tu obracajte každé 4 minúty.

4. KROK

Medzitým si dokončíte prípravu žemlí. Spodný diel zľahka potrite majonézou, zakryte hlávkovým šalátom, naň položte už hotové burgre. Na teplú placku položte paradajky, grilovanú červenú cibuľu a plátky kyslej uhorky. Podľa chuti pokvapkajte kečupom a priklopte vrchným dielom žemle. Voilà, vegánske burgre sú na svete! Prajeme Vám dobrú chuť!

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**