

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

2 černé housky na hamburgery

1 červená cibule

100 gramů cherry rajčat

několik listů salátu

6 chilli papriček (na 4 uši a 2 ocase)

2 plátky veganského sýra

2 kyselé okurky

2 lžice veganské majonézy



Máte chuť na něco velkého, šťavnatého a spicy, čím potěšíte nejen vlastní chuťové pohárky, ale i partu kámošů na víkendovém srazu? Připravte si ďábelský burger, který vypadá famózně nejen na pohled, ale také skvěle chutná. Kombinace černé housky, čerstvých ingrediencí uvnitř, našeho oblíbeného Garden Gourmet Sensational Burgeru a chilli papriček je jednoduše něco, co se na vašem talíři nevyskytne jen jednou. Riziko zamilování se do tohoto vegan burger receptu je totiž extrémně vysoké. Ale už dost řečí, pojďte se s námi pustit do přípravy a přesvědčte se sami!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Hamburgery Garden Gourmet Sensational Burger osmažte na rozehřáté pánvi dozlatova. Že už se vám sbíhají sliny? Dobře to známe. A to jsme teprve na začátku!

2. KROK

Zatímco se vám burgery krásně smaží, nadrobno nakrájejte červenou cibuli a rozpuťte cherry rajčátka. A pozor, důležité! Během přípravy si nezapomeňte pustit oblíbenou hudbu, která vám celý proces ještě více zpříjemní.

3. KROK

Housky na hamburgery rozkrojte napůl a na spodní část vyskládejte několika listy salátu, které budou při konzumaci krásně křupat.

4. KROK

Cherry rajčátka a červenou cibuli postupně pokladte na salát. Celý vegan burger tak bude pořádně šťavnatý a plný čerstvých ingrediencí!

5. KROK

Na připravený základ hamburgeru položte Garden Gourmet Sensational Burger dochuťte plátkem oblíbeného sýra, několika plátky kyselé okurky a trochou salátu. Chuť ještě pozdvihnete přidáním veganské majonézy, která jednotlivé ingredience krásně sjednotí. Na závěr nezapomeňte přidat trochu chilli, které celému burgeru dodá ten správný náboj a voila – vegan burger se může podávat!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://gardengourmet.cz)