

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

4 plátky rajčete

1 balení malého římského salátu

1 velká červená cibule

olivový olej na smažení

větší hamburgerová bulka

4 plátky nakládaných okurek

4 plátky sýra čedar

2 lžice majonézy

2 lžice kečupu nebo BBQ omáčky

## KULINÁŘSKÉ TIPY

### Extra tip"

Salát vložte do ledově studené vody, aby byl pěkně křupavý



## PŘÍPRAVA

### 1. NAKRÁJEJTE CIBULI A RAJČE, CIBULI LEHCE OPEČTE

Rajče a cibuli nakrájíme na kolečka. Cibuli lehce opečeme na pánvi s olejem a odložíme stranou.

### 2. ŽEMLI ROZKROJTE NA TŘI DÍLY

Hamburgerovou bulku rozkrojíme na 3 plátky a opečeme je na pánvi.

### 3. OPEČTE SENSATIONAL BURGERY A POKLAĎTE JE SÝREM

Garden Gourmet Sensational Burgery připravíme na pánvi podle pokynů na obalu a dokud jsou ještě horké, pokládáme plátky sýra, tak, aby se roztavily.

### 4. ZKOMPLETUJTE SVŮJ HAMBURGER A PODÁVEJTE!

Na první část bulky, základnu, rozetřeme majonézu. Vložíme hlávkový salát, rajče, hamburgerovou placičku, plátky nakládané okurky a kečup. Položíme prostřední část bulky, natřeme na ni majonézu, poklademe salátem, smaženou cibulkou, kečupem a druhou hamburgerovou placičkou. Přidáme ještě více plátků rajčete, okurku, majonézu a kečup. Na vrch dvojitého hamburgeru položíme vrchní část bulky.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**