

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

hrst hlávkového salátu

1 cuketa

2 hamburgerové žemle

1 červená cibule

4 plátky sýra halloumi

olivový olej na smažení

150 g bobu obecného, viz. recept

2 lžice majonézy

2 lžice kečupu

KULINÁŘSKÉ TIPY

Pomazánka z bobů

150 g bobu obecného (mraženého) blanšírujeme po dobu 1 minuty ve vroucí vodě, opláchneme pod studenou vodou a stisknutím mezi dvěma prsty oloupeme slupku. V kuchyňském robotu boby rozmixujeme se 100 g vařené cizny, 1 polévkovou lžicí jogurtu, stroužkem česneku, několika listy máty a trochou olivového oleje. Dochutíme solí a pepřem.

Žemle se spirulinou

Pro dosažení zelené barvy žemlí, přidejte do svého oblíbeného receptu na hamburgerové housky trochu spiruliny (prášek ze zelených řas). Na cca 7 žemlí budeme potřebovat 6 g spiruliny.



Dopřejte si kulinářský luxus a vyzkoušejte náš veganský a šťavnatý burger s barevnou houskou! Spojení chutí sýru halloumi, grilované cukety, cibule, salátu, domácí omáčky a našeho Garden Gourmet Sensational burgeru v jedné bulce chutná jednoduše výtečně!

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE A OGRILUJTE CUKETU

Cuketu nakrájíme na dlouhé plátky a ogrilujeme. Půlky žemle opečeme na pánvi.

2. NAKRÁJEJTE A OPEČTE CIBULI

Cibuli nakrájíme na kroužky. Lehce je opečeme na pánvi s olejem a dáme stranou.

3. OGRILUJTE HALLOUMI

Plátky halloumi grilujeme s trochou oleje. Odložíme stranou a udržujeme je teplé. Tento krok přeskočíme, pokud použijeme běžný plátkový kozí sýr.

4. OPEČTE SENSATIONAL HAMBURGERY

Garden Gourmet Sensational hamburgery připravíme v pánvi podle pokynů na obalu.

5. POSKLÁDEJTE SI SVŮJ HAMBURGER!

Základny žemlí natřeme bohatou vrstvou pasty z bobů a položíme na ně grilovanou cuketu, hamburgerové placičky, haloumi, smaženou cibuli a hlávkový salát.

6. VRCHNÍ ŽEMLI POTŘETE MAJONÉZOU A KEČUPEM, DOBRŮU CHUŤ!

Vrchní díl žemle potřeme lžící majonézy a kečupu a hamburger jím přiklopíme.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ