

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

1 malá červená cibule

2 konzervované pečené papriky

2 lžice quacamole (kupované nebo domácí)

35 g polníčku

2 plátky veganského sýra

2 lžice rajčatové salsy

1 zelená a červená paprička jalapeño

2 sezamové bulky s mákem



PŘÍPRAVA

1. Krok číslo 1

Cibuli a papriku nakrájíme na kolečka. Cibuli krátce ogrilujeme a odstavíme.

2. Krok číslo 2

Burgerové housky podélně rozřízneme a obě strany opečeme na grilu.

3. Krok číslo 3

Hamburgery grilujeme podle pokynů na obalu a ještě teplé je přikryjeme plátkem sýra.

4. Krok číslo 4

Spodní část bulky potřeme quacamole. Přidáme polníček a nakrájenou papriku, na to položíme cheeseburgery.

5. Krok číslo 5

Cheeseburgery poklademe grilovanou cibulí, rajčatovou salsou a pro milovníky ostřejší chuti přidáme kolečka jalapeño papričky. Přikryjeme vrchním dílem bulky.

Extra Tip!

Podáváme s mexickými přísadami, jako jsou nacho chipsy, zakysaná smetana, vařená kukuřice, koriandr, extra quacamole a limetka.

KULINÁŘSKÉ TIPY

Extra tip!

Podáváme s mexickými přísadami, jako jsou nacho chipsy, zakysaná smetana, vařená kukuřice, koriandr, extra quacamole a limetka.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ