

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger

1 malá červená cibule

2 konzervované pečené papriky

2 lžice guacamole (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

## KULINÁŘSKÉ TIPY

### Extra tip!

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



Jste fanouškem palivých jídel? Vyzkoušejte tento veganský burger inspirovaný mexickou kuchyní s jalapeños a naším Sensational Burgerem od Garden Gourmet.

## PŘÍPRAVA

### 1. NAKRÁJETE A OGRILUJTE ZELENINU

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

### 2. OPEČTE BUGER BULKY

Burgerové housky podélně rozřízneme a obě strany opečeme na grilu.

### 3. OGRILUJTE SENSATIONAL BURGERY

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

### 4. ZAČNĚTE SKLÁDAT SVÉ BURGERY A PŘIDEJTE GUACAMOLE

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

### 5. DOBROU CHUŤ!

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 guacamole a limetka.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**