

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veganský burger

1 velké rajče

1 malá červená cibule

1 polévková lžíce olivového oleje

2 ks kyselých okurek

2 sezamové bulky na hamburgery

1 menší hlávka salátu

veganská majonéza a kečup

KULINÁŘSKÉ TIPY

Extra Tip'

Podáváme s kečupem, majonézou, coleslawem a hranolkami ze sladkých brambor.



Kdo by nemiloval burgery! Na tuto původně americkou pochoutku prostě jednou za čas dostane chuť každý a díky veganským burgerům od Garden Gourmet si ji mohou dopřát i všichni vegetariáni a vegani. Nejlépe chutnají při západu slunce na letní grilovačce, připravit si je ale můžete kdykoliv v roce. Jdeme na to?

PŘÍPRAVA

1. KROK

Nejprve začněte s přípravou zeleniny. Rajčata a kyselou okurku nakrájejte na plátky a odložte stranou. Cibuli nasekejte na silnější proužky a na trošce olivového oleje krátce ogrilujte na pánvi. Hotovou cibulku přidejte k připravené zelenině.

2. KROK

Pokračujte přípravou housek. Hamburgerové bulky rozkrojte po celé délce a opečte dozlatova, dokud se na vnitřní strany neotisknou značky grilu. Houska se díky tomu zpevní a při zakousnutí hezky křupne. Pokud zrovna nemáte k dispozici gril, pečivo můžete opéct i na suché pánvi nebo v troubě.

3. KROK

A teď to nejdůležitější! Veganské burgery Garden Gourmet můžete připravit hned třemi způsoby. Na pánvi je smažte 5-7 minut v slabé vrstvě oleje při mírné teplotě a v polovině času je obraťte. Burgery lze i opéct v troubě předehřáté na 200 °C cca 8-10 min, opět v půlce času nezapomeňte burgery obrátit.

4. KROK

Mezitím si dokončete přípravu housek. Spodní díl lehce potřeme majonézou, zakryjte hlávkovým salátem, na něj už položte hotové burgery. Na teplou placičku pokladte rajčata, grilovanou červenou cibulí a plátky kyselých okurek. Podle chuti zakápněte kečupem a přiklopte vrchním dílem housky. Voila, veganské burgery jsou na světě!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ