

SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Sensational 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 senzačním 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! Senzační burgery Garden Gourmet můžete připravit hned třemi způsoby. Na pánvi je smažte 8-10 minut v slabé vrstvě oleje při mírné teplotě, v pánvi obrátíte. Burgery lze i opéct v troubě předehřáté na 200 °C, opět v pánvi nezapomeňte placičky obrátit. Na grilu při středním ohni příprava trvá 12 minut, zde otáčíte každé 4 minuty.

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 kyselé okurky. Podle chuti zakápněte kečupem a přiklopte vrchním dílem housky. Voila, veganské burgery jsou na světě!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ