

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 30 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet
Vegetariánský PLÁTEK

2 šálky hlávkového salátu

1 mrkev

2 mini okurky

2 lžice bylinkové směsi (pažitka,
kopr)

1 citron

2 hamburgerové housky

1 lžička medu

2 lžice chilli omáčky

2 lžice veganské majonézy

Objevte tento lahodný burger s čerstvou polevou a nádechem chilli. Tento burger má lahodnou chuť a texturu, ideální na víkendové slunečné obědy.

PŘÍPRAVA**1. Oloupejte a nakrájejte mrkev na polovinu**

Mrkev oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme podélně na tenké plátky. Plátky nakrájíme na tenké nudličky a dochutíme citronovou šťávou a trochou medu. Bylinky (pažitku, kopr...) nasekejte nadrobno a smíchejte s majonézou.

2. Nakrájejte okurky

Okurky podélně rozřízneme. Osolíme, opepříme a dochutíme trochou citronové šťávy a lžičkou chilli omáčky.

3. Bulky rozkrojte napůl a opečte

Bulky rozkrojíme napůl a řezané strany obou půlek opečeme na rozpálené pánvi, dokud lehce nezhnědnou. garden Gourmet vegetariánský plátek upečeme podle návodu na obalu.

4. Sestavte burger

Bulku potřeme bylinkovou majonézou a na ni bohatě rozložíme salát. Na něj položíme mrkvový salát a křupavý fileť. K filetu přidáme okurkový salát, přelijeme trochou chilli omáčky a dokončíme druhou polovinou bulky.

5. Prezentace

Podáváme s mrkvovým salátem a hranolkami.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**