

# MINI BURGERY BROKUŁOWE GARDEN GOURMET

## SKŁADNIKI

Opakowanie Garden Gourmet  
brokułowe mini burgery

1 Sztuka Awokado

1 Sztuka Pomidor malinowy

1/2 Sztuka Czerwona cebula

2 łyżki Oliwy z oliwek

1 łyżka majonez wegańskiego  
WINIARY

1 łyżka soku z cytryny

garść szczypiorku

1 Szczypta Koperek suszony

Sól i pieprz do smaku

Chleb tostowy

 2 PORCJE

 28 MIN

 ŁATWY

Mini burgery brokułowe Garden Gourmet to świetna opcja na zdrową i smaczną przekąskę, idealną zarówno na szybki lunch, jak i na imprezowy stół. Pełne wartościowych składników, takich jak brokuły i delikatne warzywa, te mini burgery zachwycą nie tylko vegetarian, ale każdego miłośnika lekkich i pożywnych dań. Sprawdź, jak łatwo je przygotować i ciesz się ich wyjątkowym smakiem!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj burgerki

Burgery brokułowe przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu – usmaż lub upiecz.

### 2. Przygotuj pieczywo

Pieczywo delikatnie zrumień na patelni z odrobiną oliwy, aż będzie chrupiące.

### 3. Pokrój warzywa i przygotuj sos

Awokado obierz, pokrój w plastry. Pomidora i czerwoną cebulę również pokrój w cienkie plasterki.

Przygotuj sos: Wymieszaj majonez, jogurt, sok z cytryny, posiekany szczypiorek i koperek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

### 4. Połącz składniki i ciesz się pysznym smakiem!

Na każdej kromce pieczywa lub mini bułce ułóż kawałek burgera brokułowego, plasterki awokado, pomidora i cebuli. Całość polej jogurtowym sosem z ziołami.

Złóż mini burgery i podawaj od razu.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**