

BURGER W SŁODKIEJ BUŁCE Z MARYNOWANĄ CEBULĄ

SKŁADNIKI

🍴 4 PORCJE

🕒 45 MIN

1 opakowanie Garden Gourmet
ROŚLINNY BURGER

4 bułki drożdżowe słodkie lub inne
ulubione

2 średniej wielkości ogórki
konserwowe lub opcjonalnie
sałatka szwedzka

4 liście sałaty

4 plastry sera żółtego

3 średnie czerwone cebule

3/4 szklanki wody

1 łyżka cukru

1/2 łyżki soli

1/4 szklanki octu

Trochę Majonezu Dekoracyjnego
Winiary

Trochę ketchupu łagodnego
WINIARY

Jak zrobić burgera, który smakuje jak klasyczny mięsny, ale w wersji przyjaznej zwierzętom? Możesz zrobić kotlet z grochu, ciecierzycy lub buraka... możesz też sięgnąć po gotowe rozwiązanie - roślinny burger Garden Gourmet, który przypomina w smaku mięso. Wegetariański burger w słodkiej bułce z marynowaną cebulą ucieszy nie tylko miłośników roślinnej diety. Chętnie zjedzą go również mięsożercy. Marynowana, własnoręcznie zamarynowana cebulka będzie pysznym smakowym dodatkiem do tego dania - nie pomijaj jej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj i zamarynuj cebulę

Cebulę pokrój w bardzo cienkie plasterki. Zagotuj w rondelku wodę z cukrem, octem i solą i odstaw do przestudzenia. Tak przygotowaną marynatą zalej cebulę i odstaw na 30 minut.

2. Podsmaż Burgery Roślinne i resztę składników

Bułkę przekrój na pół i obsmaż na suchej patelni, aż się zarumieni. Na tej samej patelni usmaż Burgery Roślinne Garden Gourmet z odrobiną oliwy. W połowie smażenia dodaj po plasterku sera na każdy burger. Smaż aż ser się rozpuści.

3. Połącz wszystkie składniki i złóż swojego burgera. Smacznego!

Bułkę posmaruj ketchupem. Ułóż liść sałaty, a na nim burgera z serem. Ogórki pokrój w plasterki i dodaj je do burgera. Marynowaną cebulę odsącz z zalewy i połóż na ogórkach. Górną bułkę posmaruj majonezem i przykryj całość.

Recipe created by ROBERT HARNA

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