

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

👉 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet
SENSATIONAL BURGER

2 bułki maślane

1 sztuka awokado

1/2 czerwonej cebuli średniej
wielkości

4 Liście Sałata

Trochę kiełków słonecznika lub
innych ulubionych

1/2 łyżki majonezu

1/2 pomidora średniej wielkości

Trochę sosu BBQ lub ketchupu

2 plastry sera cheddar

Trochę oliwy z oliwek do smażenia

Masz ochotę na typowo amerykański fast food, ale w wersji roślinnej? Zrób dla siebie i bliskich Gourmet Burgera – nie zdązysz zauważyć, jak szybko zniknie z talerzy. Wewnątrz maślanej bułki umieść kawałki roztopionego sera w ustach, kremowe awokado, chrupiącą czerwoną cebulkę, kiełki oraz obowiązkowo, roślinnego burgera Garden Gourmet, sos i plaster ciągnącego się cheddara. Mniam!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**1. Przygotuj bułkę i dodatki**

Awokado obierz i pokrój w plasterki. Cebulę i pomidora pokrój cienko w plastry. Bułkę przekrój na pół i zrumień na patelni z dodatkiem odrobiny oliwy.

2. Usmaż burgera

Hamburger usmaż na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy. Kiedy stanie się rumiany (po ok 2-3min) przewróć na drugą stronę, dołóż plasterki sera i smaż kolejne 2 min. Burgery możesz również przygotować w piekarniku z opcją grilla lub z termo obiegiem (10min 200°C)

3. Połącz wszystkie składniki i gotowe. Smacznego!

Bułkę posmaruj majonezem i ułóż na niej burgera. Dodaj plasterki awokado, pomidora i cebuli oraz liście sałaty i kiełki. Wierzchnią część bułki posmaruj sosem BBQ i przykryj nią gotowego burgera.

Recipe created by ROBERT HARNA

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