

**SKŁADNIKI** 4 PORCJE 20 MIN ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet  
ROŚLINNY BURGER

8 kromek pieczywa tostowego  
pszennego lub innego ulubionego

1 łyżka masła

120 g startego sera cheddar

Trochę ulubionego sosu do  
podania

Trochę oliwy z oliwek do smażenia

Ser cheddar, chleb tostowy, odrobina oliwy, masło i Burger Roślinny Garden Gourmet – tyle wystarczy, by przygotować uproszczoną wersję hamburgerów – prosto z patelni – serowe tosty burgerowe. W wersji bardziej "fit" możesz upiec kanapki również w piekarniku. Ser się rozpuścił, a kotlet w środku zarumienił? Gotowe! Serowe tosty burgerowe pokrój na trójkąty a'la sandwich i podawaj z ulubionym sosem, np. czosnkowym, majonezem lub ketchupem.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****1. Przygotuj Burgera Roślinnego**

Burgery podsmaż na patelni z odrobiną oliwy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

**2. Złóż i podgrzej aż się zarumieni. Smacznego!**

Na połowie pieczywa ułóż połowę startego sera. Dodaj Burgera Roślinnego Garden Gourmet i pozostały ser. Całość przykryj pozostałym pieczywem i lekko dociśnij. Na patelni rozgrzej masło i ułóż na nim tosty. Smaż na małej mocy, aż pieczywo się równomiernie zarumieni, a ser zacznie się topić.

Recipe created by ROBERT HARNA

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