

SKŁADNIKI

🍴 4 PORCJE

🕒 25 MIN

👤 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL BURGER

2 kromki chleba

2 małe ogórki

1 ugotowany burak

2 łyżki wegańskiego majonezu

Trochę estragonu

Trochę koperku

Trochę natki pietruszki

1 opakowanie rzeżuchy

Zamień dużego, ciężkiego burgera na lekkie wegańskie kanapeczki z Sensational Burgerem Garden Gourmet! Burgery podane w takiej formie na pewno będą łatwiejsze do spałaszowania i nikt się przy tym nie ubrudzi. To rewelacyjny pomysł na podanie burgera podczas przyjęcia w ogrodzie lub grilla z przyjaciółmi. W wersji wegetariańskiej możesz zastąpić majonez wegański klasycznym. Jeśli chcesz zjeść wegańskie kanapeczki z Sensational Burgerem w jeszcze lżejszej i zdrowszej wersji, zamień majonez na sos na bazie jogurtu roślinnego z czosnkiem lub przygotuj inny sos, np. na bazie oliwy z oliwek z ziołami, przyprawami i czosnkiem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj pieczywo i sos

Za pomocą noża do ciasta wytnij z chleba kanapki o szerokości nieco większej niż rozmiar burgera i opiecz je na lekko brązowy kolor. Wymieszaj majonez z drobno posiekanymi ziołami.

2. Pokrój, a następnie dopraw warzywa

Buraka i ogórka pokrój w plasterki i posyp lekko solą i pieprzem.

3. Przygotuj burgery i złóż kanapki

Zgrilluj lub upiecz burgery zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Posmaruj tosty majonezem ziołowym, ułóż na nich burgery i przekrój na pół.

4. Udekoruj i gotowe. Smacznego!

Ułóż na półmisku, udekoruj buraczkami, plasterkami ogórka i obficie posyp rzeżuchą ogrodową.

Recipe created by ROBERT HARNA

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