

**SKŁADNIKI**

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

👤 ŁATWY

1 Opakowanie Garden Gourmet  
SENSATIONAL BURGER

1 duży pomidor

1 mała czerwona cebula

1 łyżka oliwy z oliwek

1 ogórek konserwowy

2 bułki burgerowe z sezamem

1 mała główka twardej sałaty

Majonez i ketchup

**CULINARY TIP**

**Zastąp majonez innym sosem i ciesz się burgerem w wegańskiej odświeżeniu**

W wersji wegańskiej możesz zastąpić majonez klasyczny jego wegańskim odpowiednikiem. Jeśli chcesz zjeść burgera w jeszcze lżejszej wersji, zamień majonez na sos na bazie jogurtu roślinnego z czosnkiem i ziołami.

Masz ochotę na soczystego burgera, ale jesteś wegetarianinem? A może szukasz nowych doznań smakowych? Mamy dla Ciebie pyszne rozwiązanie! Wypróbuj nasz przepis na klasycznego burgera w wegetariańskiej odświeżeniu i ciesz się smakiem bez kompromisów.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****1. Przygotuj warzywa**

Pokrój pomidory, ogórka i cebulę na plastry.

**2. Zarumień cebulę**

Rozgrzej patelnię grillową i lekko zgrilluj cebulę.

**3. Przygotuj bułkę**

Przekrój bułki i zgrilluj z obu stron, tak by powstały ślady grillowania.

**4. Zgrilluj burgery**

Następnie ułóż na patelni burgery i zgrilluj je zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

**5. Złóż wszystko w całość i gotowe! Smacznego!**

Spód bułki posmaruj majonezem i keczupem, ułóż sałatę a na niej przygotowane burgery. Następnie połóż pomidory, czerwoną cebulę, ogórka i przykryj drugą częścią bułki.

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