

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 40 MIN

👤 STŘEDNĚ POKROČILÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger
4 plátky rajčete
1 balení malého římského salátu
1 velká červená cibule
olivový olej na smažení
větší hamburgerová bulka
4 plátky nakládaných okurek
4 plátky sýra čedar
2 lžice majonézy
2 lžice kečupu nebo BBQ omáčky

KULINÁŘSKÉ TIPY

Extra tip"

Salát vložte do ledově studené vody, aby byl pěkně křupavý

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE CIBULI A RAJČE, CIBULI LEHCE OPEČTE

Rajče a cibuli nakrájíme na kolečka. Cibuli lehce opečeme na pánvi s olejem a odložíme stranou.

2. ŽEMLI ROZKROJTE NA TŘI DÍLY

Hamburgerovou bulku rozkrojíme na 3 plátky a opečeme je na pánvi.

3. OPEČTE SENSATIONAL BURGERY A POKLAĎTE JE SÝREM

Garden Gourmet Sensational Burgery připravíme na pánvi podle pokynů na obalu a dokud jsou ještě horké, pokládáme plátky sýra, tak, aby se roztavily.

4. ZKOMPLETUJTE SVŮJ HAMBURGER A PODÁVEJTE!

Na první část bulky, základnu, rozetřeme majonézu. Vložíme hlávkový salát, rajče, hamburgerovou placičku, plátky nakládané okurky a kečup. Položíme prostřední část bulky, natřeme na ni majonézu, poklademe salátem, smaženou cibulkou, kečupem a druhou hamburgerovou placičkou. Přidáme ještě více plátků rajčete, okurku, majonézu a kečup. Na vrch dvojitého hamburgeru položíme vrchní část bulky.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**