

CHEESEBURGER RECEPT - VEGETARIÁNSKÝ BURGER GARDEN GOURMET

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 40 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger
2 plátky (modrého) sýra
1 menší cibule
1 velké rajče
2 kukuřičné klasy
2 sezamové bulky
50 g ledového salátu
1 polévková lžice olivového oleje

KULINÁŘSKÉ TIPY

Extra tip!

Zkuste do tohoto receptu přidat nakrájené kyselé okurky, nebo vyzkoušejte plátky cukety či lilku.

Cheeseburger je klasika, kterou snad nelze nemilovat. Díky Sensational Burgeru od Garden Gourmet si ji teď můžete vychutnat ve vegetariánské variantě. Sensational Burger obsahuje primárně bílkoviny získané ze sóji a hodí se tak proto do vegetariánské i veganské kuchyně. Recept na vegetariánský burger je navíc jednoduchý, protože se s rostlinnými surovinami zachází snadněji než s masem. Vřele vám navíc doporučujeme experimentovat a upravovat si svůj burger podle toho, co vám nejvíc chutná.

PŘÍPRAVA

1. KROK

Troubu předehřejte na 180 °C. Burgery umístěte na plech a dejte do trouby na 8 minut.

2. KROK

Po osmi minutách vyjměte burgery z trouby a na každý z nich položte plátek sýra. Použijte sýr, který máte rádi. Kromě modrého sýra to může být například cheddar, který se do burgerů náramně hodí. Burgery se sýrem poté vložte zpět do trouby a pečte další 3–4 minuty. V posledních dvou minutách pečení položte na plech i bulky, které se v troubě nahřejí.

3. KROK

V pánvi rozehřejte olej a dozlatova na něm osmažte cibuli.

4. KROK

Kukuřiči napíchněte na dřívka a vařte v hrnci s vroucí vodou asi 5–8 minut. Vodu můžete osolit. Pokud tak neuděláte, nezapomeňte kukuřiči dobře osolit před servírováním.

5. KROK

Rozpalte pánev, potřete ji trochou oleje a vařenou kukuřiči za pravidelného otáčení opečte.

6. KROK

Poskládejte burgery! Housky rozkrojte napůl. Na jednu polovinu položte salát, rajčata, Garden Gourmet Sensational Burger se sýrem, na něj přidejte zkaramelizovanou cibulku a přiklopte druhou polovinou bulky. Servírujte s opečenou kukuřičí. Můžete si připravit i „naked“ variantu, kdy vynecháte pečivo a burger vyskládáte na lůžko z listového salátu.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**