

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 25 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Sensational Burger
2 plátky pita chleba
1 salátová okurka
1 vařená řepa
2 lžice veganské majonézy
lístky estragonu
snítka kopru
lístky petrželky
stonek řeřichy

Chystáte narozeninovou oslavu, dlouhý nedělní brunch nebo pořádnou party a chcete hosty překvapit něčím neotřelejším než jen chlebičky a omeletou? Mrkněte na náš recept na lahodné Mini Hamburgery, které snadno a rychle připravíte z placiček Garden Gourmet Sensational burger. A i přesto, že je nazýváme „mini“, jejich chuť je maximální. Tak jdeme na to?

PŘÍPRAVA**1. KROK**

Začněte přípravou pita chleba. Pokud si troufáte, můžete upéct domácí, dokonalého výsledku ale dosáhnete i s tím kupovaným, který vám navíc ušetří kupu času. Z pity vykrojíte kolečka o něco širší, než je velikost Garden Gourmet Sensational burgerů. Použít můžete buď k tomu přímo určené vykrajovátko na těsto, stejně dobře ale poslouží i mistička nebo hrneček s dostatečně širokým hrdlem. Chlebová kolečka lehce opečte na pánvi či grilu nebo hodte na pár minut do trouby.

2. KROK

Podle vašich osobních preferencí sáhněte po tradiční nebo veganské majonéze a dochuťte ji nejmenno nasekaným estragonem, koprem a petrželí. Omytou řepu a okurku nakrájejte na tenké plátky a lehce posypte solí a pepřem.

3. KROK

Poté si nachystejte Garden Gourmet Sensational burgery. Připravit je můžete hned třemi způsoby. Na pánvi je smažte 8-10 minut v slabé vrstvě oleje při mírné teplotě, v půlce obraťte. Lze je i opéct v troubě předehřáté na 200 °C, opět v půlce nezapomeňte placičky obrátit. Na grilu při středním ohni příprava trvá 12 minut, zde otáčíte každé 4 minuty.

4. KROK

Vykrojené a opečené chleby potřeme bylinkovou majonézou a položíme na ně hotové voňavé burgery. Takto připravené placky překrojíme napůl a umístíme na servírovací talíř. Navrch položíme plátky červené řepy, salátové okurky a na závěr ozdobíme řeřichou. Vsadíme se, až budou vaši hosté odcházet, budou se vás ptát na recept.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**