

INGREDIENCIE

- 1 balenie Garden Gourmet Sensational Burger
- 2 plátky (modrého) syra
- 1 malá cibuľa
- 1 veľká paradajka
- 2 kukuričné klasy
- 2 ks žemle
- 50 g ľadového šalátu
- 1 lyžica olivového oleja



KULINÁRSKE TIPY

Extra tip!

Skúste do tohto receptu pridať nakrájané kyslé uhorky, alebo vyskúšajte plátky cukety či baklažánu.

Cheeseburger je klasika, ktorú nemožno nemilovať. Vďaka Sensational Burgru od Garden Gourmet si ju teraz môžete vychutnať vo vegetariánskom variante. Sensational Burger obsahuje primárne bielkoviny získané zo sóji a hodí sa tak do vegetariánskej aj vegánskej kuchyne. Recept na vegetariánsky burger je navyše jednoduchý, pretože s rastlinnými surovinami sa zaobchádza lepšie ako s mäsom. Vrelo vám navyše odporúčame experimentovať a upravovať si svoj burger podľa toho, čo vám najviac vyhovuje. Môžete obmieňať zeleninu, šaláty, omáčky či syry podľa vlastnej chuti, nálady, sezóny alebo podľa toho, čo práve máte doma v chladničke!

PRÍPRAVA

1. KROK – OPEČTE BURGERE

Rúru predhrejeme na 180 ° C. Burgre umiestnime na plech a dáme piecť do rúry na 8 minút.

2. KROK – PRIDAJTE SÝR A ŽEMLE

Po ôsmich minútach vyberieme burgry z rúry a na každý z nich položíme plátok syra. Použite syr, ktorý vám najviac chutí. Okrem modrého syru to môže byť napríklad cheddar, ktorý sa do burgrov extrémne hodí. Burgry so syrom potom vložíme naspäť do rúry a pečieme ďalšie 3–4 minúty. V posledných dvoch minútach pečenia položíme na plech aj žemle, ktoré v rúre nahrejeme.

3. KROK – OSMÁŽTE CIBUL'U

V panvici rozpálime olej a dozlatista na ňom osmažíme cibuľu.

4. KROK – UVARTE KUKURICU

Kukuricu napichneme na drievka a varíme v hrnci s vriacou vodou asi 5–8 minút. Vodu môžete osoliť. Ak tak neurobíte, nezabudnite kukuricu dobre osoliť pred servírovaním.

5. KROK – OPEČTE KUKURICU

Rozpálime panvicu, potrieme ju trochou oleja a varenú kukuricu za pravidelného otáčania opečieme.

6. KROK – ZOSTAVTE SI SVOJ HAMBURGER

Žemle rozkrojíme na polovice. Na jednu položíme šalát, paradajky, Garden Gourmet Veggie burger so syrom, naň pridáme skaramelizovanú cibuľku a priklopíme druhou polovicou žemle. Podávame s opečenou kukuricou. Môžete si pripraviť a vyskúšať aj takzvaný „naked“ variant, kedy vynecháte pečivo a burger vyskladáte na lôžko z listového šalátu.

7. KULINÁRSKE TIPY

Extra tip!

Skúste do tohto receptu pridať nakrájané kyslé uhorky, alebo vyskúšajte najemno nakrájané plátky cukety či baklažánu.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)