SAJTOS PIRÍTÓS VEGÁN BURGERREL

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG | 20 PERC | KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

8 szelet teljes kiőrlésű kenyér

1 evőkanál vaj

120 g reszelt cheddar sajt

Egy kevés a kedvenc szószodból tálaláshoz

Egy kis olívaolaj a sütéshez

Cheddar sajt, pirított kenyér, egy kis olívaolaj, vaj és a Garden Gourmet Vegan Burger – ennél több nem kell a boldogsághoz. A szendvicseket akár sütőben is elkészítheted, kevesebb zsiradék felhasználásával. A sajtos pirítósokat vágd háromszögekre, és tálald kedvenc szószoddal, például fokhagymás majonézzel vagy ketchuppal.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK EL A VEGAN BURGERT

A vegán burgereket serpenyőben, kevés olívaolajon megsütjük a csomagoláson található utasítás szerint.

2. ÖSSZEÁLLÍTJUK A SZENDVICSEKET ÉS ARANYBARNÁRA SÜTJÜK

A kenyér egyik felére helyezzük a reszelt sajt felét. Tegyük rá a Garden Gourmet Vegan Burgereket és a maradék sajtot. Rátesszük a kenyér másik felét és kicsit lenyomkodjuk. Egy serpenyőben hevítsük fel a vajat, és helyezzük rá a szendvicseket. Kis tűzön addig sütjük, amíg a kenyér mindenhol egyenletesen megpirul, és a sajt megolvad.

Recipe created by ROBERT HARNA

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!