

**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 VEGÁN BURGERT**

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

**2. ÖSSZEÁLLÍJTUK A SZENDVICSEKET ÉS ARANYBARNÁRA SÜTJÜK**

A kenyér egyik felére helyezük 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 hevítjük fel a vajat, és helyezük rá a szendvicseket. Kis tűzön addig sütjük, amíg a kenyér mindenhol egyenletesen megpirul, és a sajt megolvad.

Recipe created by ROBERT HARNA

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