

VEGETÁRIÁNUS HAMBURGER GÖRÖG JOGHURTTAL

ÖSSZETEVŐK

2 csomag Garden Gourmet Vegan
Burger

2 darab burgerzsemle

2 evőkanál mangó chutney

saláta ízlés szerint

2 fej lilahagyma

egy fél darab uborka

2 darab mentalevél

100 gramm görög joghurt

1 teáskanál vörösborecet

10 gramm cukor

🍴 2 ADAG

🕒 25 PERC

🍴 KÖZEPES

Egy isteni vegetáriánus hamburgerre vágysz, de szeretnéd valamivel feldobni ezt a finomságot? Akkor ezt a görög joghurtos vegetáriánus hamburger-receptet imádni fogod!

Ráadásul a Garden Gourmet Vegan Burgerével még könnyebben elkészítheted ezt a fantasztikus nyári fogást!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Keverjük össze az uborkát a görög joghurttal

Vágjuk fel az uborkát, aprítsuk fel a mentát, keverjük össze a görög joghurttal, majd hagyjuk hűlni a hűtőben.

2. Készítsük el a savanyított hagymát

A hagymát vágjuk karikákra, és adjuk hozzá a vörösborecetet, majd a cukrot, és tegyük a hűtőbe.

3. Készítsük el a hamburgert

A Garden Gourmet Vegan Burger pogácsákat süssük aranybarnára a grillen, majd vágjuk félbe a hamburgerzsemléket, és pirítsuk meg mindkét oldalukat.

4. Állítsuk össze a hamburgert

A megpirított hamburgerzsemle aljára ízlés szerint rétegezzük a hozzávalókat; a savanyított hagymát, a salátát, az uborkás-mentás görög joghurtot, a megsütött Garden Gourmet Vegan Burger pogácsát, amit kenjünk meg mangó chutney-val, majd zárjuk az rétegezést a zsemle tetejével, és tálaljuk.

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