



BURGERY MIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE

SKŁADNIKI:

3 burgery mięsne
3 burgery wegańskie Z Gruntu Dobre
50 ml oliwy z pestek winogron
sól i pieprz
6 plasterków sera żółtego
6 bułek hamburgerowych
30 g musztardy dijon
30 g sosu majonezowego
1 główka sałaty rzymskiej
2 pomidory
100 g piklowanych ogórków
100 g koziego sera pleśniowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Burgery posmarować oliwą z pestek winogron i oprószyć solą oraz pieprzem. Smażyć na rozgrzanym grillu 5-6 minut z każdej strony. Na burgery mięsne wyłożyć plasterki sera żółtego i poczekać, aż się roztopią.

2. Bułki przeciąć na pół, po czym zrumienić na grillu. Pieczywo posmarować musztardą i sosem majonezowym. Wyłożyć sałatę i pokrojone pomidory oraz ogórki oraz burgery. Hamburgery w wersji wegetariańskiej uzupełnić plasterkiem koziego sera pleśniowego. Burgery przebić wykałaczką lub patyczkiem do szaszłyków.

