



קל



21 דקות



2 מנות

## מרכיבים

2 יחידות טבעול בורגר סנסשיונל

2 לחמניות המבורגר טבעוניות עם שומשום ופרג

1 בצל סגול קטן

2 פלפלים קלויים משומרים

2 כפות גוואקמולי (מוכן לאכילה או תוצרת בית)

עלים חסה 2

2 פרוסות גבינה טבעונית

2 כפות סלסת עגבניות

1 פלפל חלפניו ירוק או אדום

אוהבים מנות חריפות? נסו את ההמבורגר הטבעוני שלנו בהשראה מקסיקנית מושלמת! עם גוואקמולי והמון גודיז

## הוראות הכנה

1.

פורסים את הבצל לטבעות ואת הפלפלים לרצועות. צולים קלות את הבצל ומניחים בצד.

2.

חותכים את לחמניות ההמבורגר לאורכן וצולים אותן משני הצדדים עד שמופיעים סימני גריל.

3.

צולים את המבורגרים לפי ההוראות שעל האריזה, ומכסים אותם בפרוסת גבינה כשהם עדיין חמים.

## 4. להרכבת ההמבורגר

מורחים את תחתיות הלחמנייה בגוואקמולי. מכסים ברצועות חסה ופלפל חריף ומניחים עליה את הצ'יזבורגרים.

## 5. לטופינג

שמים מעל על בצל, סלסת עגבניות ומוסיפים כמה פרוסות חלפניו. סוגרים את הלחמנייה.

## 6. טיפ להגשה

מגישים עם מרכיבים מקסיקניים כמו צ'יפס נאצ'וס, קרם פרש, קלחי תירס, כוסברה, אקסטרה גוואקמולי וליים.

## טיפ טבעולי

מָךָה

מגישים עם מרכיבי אווירה מקסיקנית כמו צ'יפס נאצ'ו, קרם פרש, קלחי תירס, כוסברה, אקסטרה גוואקמולי וליים

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL