

# MINI KANAPECZKI Z ROŚLINNYMI NUGGETSAMI

## SKŁADNIKI

🍴 10 PORCJI

🕒 15 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet  
Nuggetsy Roślinne

10 mini bułeczek (na przykład mini  
bułeczki do hamburgerów)

mały kawałek czerwonej cebuli

mały kawałek ogórka

kilka pomidorków koktajlowych lub  
winogronowych

kilka pikli

sałata do wyboru i/lub szpinak  
baby

wegański majonez

ketchup

słodki sos chili

Smaczne i pożywne. Takie właśnie są mini kanapeczki inspirowane naszym przepisem. Te niewielkie przekąski warto przygotować, wybierając Roślinne Nuggetsy od Garden Gourmet jako główny składnik. Dzięki temu stworzysz perfekcyjną, wegetariańską przekąskę na przyjęcie urodzinowe, uroczystości rodzinne czy dziecięcą imprezę. Kanapeczki z naszego przepisu są niezwykle łatwe w tworzeniu. Co więcej są uwielbiane przez dzieci! Przygotowaliśmy zestaw wskazówek, krok po kroku, jak z kilku podstawowych składników wykonać pożywny, bezmięśny smakołyk. Koniecznie sprawdź nasz przepis poniżej.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przypiecz bułki w piekarniku lub na patelni i posiekaj warzywa

To danie wegańskie zrobimy trzymając się podanych przez nas kroków. Po pierwsze rozgrzej piekarnik i upiecz bułeczki lub chleb – zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Możesz skorzystać także z wypieczonego już pieczywa i – po prostu – podgrzać je w piekarniku lub na patelni do momentu uzyskania złocistego koloru. Następnie pokrój pomidory, ogórki, czerwoną cebulę i ogórka w plasterki.

### 2. Dodaj wege majonez i pokrojone warzywa do bułek

Aby utrzymać w pełni wegetariańską konwencję gotowania, zaaplikuj na przygotowane pieczywo wegański majonez ze słoika. Wcześniej przekrój mini bułeczki wzdłuż – czyli na pół. Ułóż na wierzchu liść sałaty lub kilka świeżych listków szpinaku baby. W tym kontekście sprawdzi się także rozszonka, rukola lub inna sałata – wedle uznania i preferencji.

### 3. Upiecz nuggetsy wege i złóż wszystkie składniki w całość!

Jak zwieńczyć danie wegańskie na obiad? Upiecz ulubione Nuggetsy Roślinne od Garden Gourmet zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu. Jeszcze gorące połóż na bułkach burgerowych (a dokładniej – na sałacie). Ułóż na nich pomidora, ogórka, polej łyżką ulubionego sosu i nałóż górę bułki na wierzch. Wbij mały bambusowy lub drewniany szpikulec w sam środek, tak aby stał pionowo.

Pyszne małe kanapeczki, w których główną rolę odgrywają wegańskie nuggetsy, są gotowe do podania na stół! Smacznego!

Nuggetsy można serwować w towarzystwie sosów i zestawów surówek. Sprawdzą się także jako dodatek do ryżu albo frytek.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**