

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 29 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Roślinnego Sznycla  
Garden Gourmet

125 g czerwonej kapusty

50 g marchewki

1 główka sałaty rzymskiej

1/2 ogórka

1/2 jabłka

1 cytryna

2 długie bułki kanapkowe

2 łyżki wegańskiego majonezu

1 łyżeczka syropu z agawy

Kilka gałązek koperku

Odrobina soli

Trochę pieprzu

Kto powiedział, że burger nie może być jednocześnie smaczny i orzeźwiający? Nasz wegański przepis na Burgera ze Sznyclm Roślinnym Garden Gourmet doskonale łączy chrupiący sznycel na bazie roślin ze słodką, pikantną sałatką coleslaw i świeżym ogórkiem. To rewelacyjne połączenie smaków i tekstur, którego musisz spróbować. Doskonale sprawdzi się jako danie wegańskie na obiad, przekąska podczas wieczornego spotkania ze znajomymi czy posiłek do zabrania na wynos.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1. Stwórz orzeźwiającą sałatkę coleslaw**

Przepis wegański na przepyszny burgera zacznij od przygotowania sałatki. Pokrój czerwoną kapustę, marchewkę i jabłko w cienkie paski. Następnie dopraw warzywa solą, pieprzem, sokiem z cytryny i niewielką łyżką wegańskiego majonezu. Na koniec posyp drobno posiekanym koperkiem.

**2. Odstaw sałatkę na kilka minut**

Wcześniej przygotowaną sałatkę dokładnie wymieszaj i odstaw na chwilę. Możesz także lekko ścisnąć ją opuszkami palców. Dzięki temu smaki szybciej się przenikną i wchłoną, a sałatka będzie jeszcze bardziej aromatyczna.

**3. Przygotuj bazę do sałatki z ogórków**

Pokrój ogórka w cienkie wstążki za pomocą obieraczki do warzyw. Zadbaj o to, aby były jak najcieńsze, dzięki czemu łatwiej złożysz całego burgera. Następnie dopraw go mieszanką soku z cytryny, miodu, soli i pieprzu. Na koniec dokładnie wymieszaj i odstaw na chwilę, aby smaki się przeniknęły.

**4. Podpiecz bułki i usmaż sznycla roślinnego Garden Gourmet**

Przekrój bułki na pół i opiecz je z obu stron na rozgrzanej patelni do uzyskania jasnobrązowego koloru. Następnie usmaż Sznycele Roślinne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będą chrupiące. Możesz zrobić to na patelni lub w piekarniku, co zajmie Ci ok. 7-9 minut. Szybszą opcją, bo trwającą jedynie 5-7 minut jest danie wegańskie z frytkownicy beztłuszczowej.

**5. Przygotuj burgera**

Posmaruj spody opieczonych bułek majonezem i ulóż na nich liście sałaty. Następnie nałóż sałatkę coleslaw. Kolejny krok to wegański sznycel - powinien znaleźć się na coleslawie.

**6. Podawaj i delektuj się chrupiącym smakołykiem!**

Na Sznycel Roślinny Garden Gourmet nałóż sałatkę z ogórka oraz dodatkową porcję sałatki coleslaw. Całość przykryj górną bułką. Jeśli masz ochotę, możesz dołożyć jeszcze trochę majonezu, choć zazwyczaj ilość podana w przepisie jest wystarczająca. Twoje danie jest gotowe do spożycia. Smacznego!

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