

SAŁATKA Z PAPRYKI, CUKINII, FETY Z SENSATIONAL BURGEREM

SKŁADNIKI

2 opakowania Garden Gourmet
Sensational Burger

2 cukinie

4 papryki

400 g sera feta

Kilka gałązek tymianku

 4 PORCJE

 36 MIN

 ŁATWY

Wypróbuj tę łatwą i smaczną sałatkę z papryką, cukinią, fetą i naszym w 100% roślinnym Garden Gourmet Sensational Burgerem. Ten przepis wegetariański to jedynie kilka minut przygotowania i niecałe pół godziny pieczenia łącznie. Prawda, że szybkie i proste? Koniecznie zaplanuj dla niego miejsce w swoim jadłospisie i poczęstuj nim rodzinę. Z pewnością docenią go zarówno mali, jak i dorośli smakosze. Ta sałatka doskonale sprawdzi się jako danie wegetariańskie na obiad, aromatyczna kolacja czy przekąska podczas spotkania ze znajomymi.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgrzej piekarnik i pokrój warzywa

Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Dokładnie umyj wszystkie warzywa pod bieżącą wodą i osusz je papierowym ręcznikiem kuchennym. Cukinię pokrój w plastry (nie obieraj jej ze skórki), a paprykę w paski. Nie muszą być one cienkie, ponieważ podczas pieczenia zmniejszą swoją objętość. Następnie całość obficie skrop oliwą z oliwek i dokładnie wymieszaj.

2. Przypraw i upiecz warzywa

Dopraw cukinię i paprykę ziołami, solą oraz pieprzem. Całość ponownie dokładnie wymieszaj, tak aby przyprawy przykleiły się ze wszystkich stron. Warzywa włóż na blaszkę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Piecz przez 20 minut aż do miękkości (możesz kontrolować stan cukinii i papryki, a jeśli upieką się wcześniej, wyciągnij je z piekarnika przed upływem czasu).

3. Usmaż Sensational Burgery GARDEN GOURMET

Rozgrzej patelnię z łyżką oleju i smaź Sensational Burgery przez 8 minut, przewracając je w połowie na drugą stronę. Alternatywnie możesz także przygotować danie w piekarniku zaraz po upieczeniu warzyw, co zajmie Ci 12 minut (nie zapomnij podkręcić urządzenia do 200 stopni). Tyle samo czasu będzie także potrzebować wegański burger przygotowywany we frytkownicy beztłuszczowej.

4. Wyłóż danie na talerz

Upieczoną cukinię i paprykę rozłóż na talerzach tuż po wyciągnięciu z piekarnika. Obok nich połóż burgery. Pamiętaj, że burger roślinny najlepiej smakuje na ciepło, dlatego postaraj się, aby również on był jeszcze gorący.

5. Udekoruj i ciesz się smakiem!

Na tak przygotowany talerz z warzywami i Sensational Burgerem Garden Gourmet włóż fetę - możesz rozdrobnić ser w rękach i delikatnie posypać wierzch. Dodaj także tymianek dla jeszcze bardziej aromatycznego smaku. I gotowe! Przepyszne danie wegetariańskie w formie sałatki może już gościć na Twoim stole. Smacznego!

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

