

# SALATKA 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 wyłóż 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, wyciągną 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 wyłóż 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**

