WEGAŃSKI SENSATIONAL BURGER Z SALSĄ Z MANGO

2 PORCJE | 20 MIN | ŚREDNI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Sensational Burger Garden Gourmet

1 lub 2 mini papryki

1/2 pokrojonej czerwonej cebuli (lub cebuli marynowanej)

kilka liści sałaty

2 bułki do burgerów

mały pęczek pietruszki

1 łyżeczka octu

przyprawa (sól, pieprz...)

1 mango

1 marchewka

1/2 kapusty

wegański majonez

CULINARY TIP

Pyszny dodatek

Przygotuj kilka łódeczek ze słodkich ziemniaków jako doskonały dodatek do drugiego dania. Możesz także sięgnąć po frytki z marchewki.

Ten roślinny Sensational Burger od Garden Gourmet z mango to coś, czego musisz spróbować! Aromatycznie doprawiony burger połączony z azjatyckim akcentem z mango z pewnością zadowoli Twoje kubki smakowe. Świetnie sprawdzi się jako danie wegańskie na obiad, popisowy przepis podczas spotkania znajomymi czy kolacja po pracowitym dniu. Przygotujesz go bardzo szybko, bo w mniej niż dwadzieścia minut. Smakuje jednak tak, aby pracował nad nim sam szef kuchni! Wypróbuj Sensational Burgera i poznaj doskonałe połączenie roślinnego mięsa ze salsą z mango.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj salsę z mango

Zacznij od przygotowania salsy. Obierz mango i marchewkę. Dokładnie umyj i osusz kapustę. Zetrzyj mango, marchewkę i kapustę na drobnej tarce. Gdy to zrobisz, dodaj wegański majonez i całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą, pieprzem i octem. Odstaw na bok na kilka minut, aby smaki miały szansę się przeniknąć, a danie wegańskie było jeszcze bardziej aromatyczne.

2. Przygotuj Sensational Burgera od Garden Gourmet

Rozgrzej patelnię z łyżką oleju i usmaż Sensational Burgera od Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przewracając w połowie. Następnie ściągnij z ognia, wyłóż na papierowych ręcznikach kuchennych i odsącz z nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie burger bez mięsa doskonale smakuje także przyrządzony w piekarniku lub we frytkownicy beztłuszczowej, co zajmie Ci 4 minuty dłużej.

3. Podgrzej bułkę

Przekrój bułkę na pół i rozgrzej suchą patelnię. Podpiekaj ją, aż do uzyskania lekko złotego koloru. Alternatywnie możesz także włożyć bułkę do piekarnika, kiedy burger roślinny będzie się piekł, jednak pamiętaj o tym, aby wyciągnąć ją znacznie wcześniej (w przeciwnym razie zrobi się sucha i twarda).

4. Rozpocznij przygotowywanie burgera

Na podpieczoną bułkę wyłóż liście sałaty, plasterki czerwonej cebuli (lub cebuli marynowanej) oraz pikle. Kolejny krok to burger wegański marki Garden Gourmet. Wszystkie składniki powinny się znaleźć na dolnej połowie bułki.

5. Dokończ składanie burgera i ciesz się smakiem!

Na wierzchu Sensational Burgera od Garden Gourmet ułóż mini paprykę, salsę z mango i kolendrę. Przykryj drugą połową burgera. Wbij wykałaczkę w bułkę, dzięki czemu danie będzie łatwiej jeść, a składniki pozostaną na miejscu podczas każdego kęsa. Przepis wegański jest już gotowy - podawaj i delektuj się tym niesamowitym burgerem z salsą mango. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL