

# WEGAŃSKI BURGER PORTOBELLO Z SENSATIONAL BURGEREM

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 34 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger  
100 g młodego szpinaku  
1 duża marchewka  
4 duże grzyby portobello  
1 awokado  
Sól  
Pieprz  
2 pieczone papryki  
1 opakowanie kiełków lucerny  
½ ogórka  
1 limonka  
1 łyżka jogurtu wegańskiego (sojowego)  
2 gałązki mięty  
Olej słonecznikowy  
Nasiona sezamu (opcjonalnie)

Wygląda identycznie jak burger, ale przemyciliśmy w nim mały sekret... To nie jest zwykła bułka, to grzyb portobello z wegańskim Garden Gourmet Sensational Burger w środku! Zaskakuje nie tylko składnikami, ale także przepyszny smakiem. Jeśli spróbujesz go choć raz, z dużym prawdopodobieństwem zagości w Twoim jadłospisie na stałe. Możesz podawać go jako danie wegańskie na obiad, przepyszną kolację, smaczną przekąskę lub popisowy przepis, kiedy przychodzą goście.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Usmaż plasterki marchewki na złoty kolor

Obierz marchewkę, pokrój ją w cienkie plasterki i smaż na patelni (lub we frytownicy w temperaturze 170°C), aż stanie się złotobrązowa. Najlepiej smakuje zrobiona na odrobinie oliwy. Następnie odsącz plasterki z nadmiaru tłuszczu na papierze kuchennym.

### 2. Przygotuj warzywa

Pokrój pieczoną paprykę w paski, odcisnij z nadmiaru wody i osusz. Obierz i pokrój awokado. Skrop awokado sokiem z limonki, a następnie odłóż na bok, aby smaki zdążyły się przeniknąć.

### 3. Przygotuj sos ogórkowo-jogurtowy

Dokładnie umyj i osusz ogórka. Zetrzyj go wraz ze skórką na drobnej tarce i wyciśnij wilgoć. Drobno posiekaj miętę. Wszystkie składniki przełóż do miseczki, dodaj jogurt sojowy i całość dokładnie wymieszaj. Dzięki temu sosowi przepis wegański na burgera będzie jeszcze bardziej aromatyczny.

### 4. Usuń łodygę i usmaż portobello

Dokładnie umyj i osusz portobello ręcznikiem kuchennym. Usuń łodygę z grzyba. Smaż na średnim ogniu z obu stron przez około 5 minut na niewielkiej ilości oleju. Odcisnij portobello z nadmiaru oleju, aby burger roślinny nie był zbyt tłusty, a następnie zabezpiecz grzyby tak, aby nie ostygły.

### 5. Usmaż Burgery Sensational od Garden Gourmet

Usmaż Sensational Burgery Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Alternatywnie upiecz je w piekarniku lub we frytkownicy beztłuszczowej. Niezależnie od opcji, którą wybierzesz, burger wegański będzie smakował wyśmienicie.

### 6. Złóż swojego burgera portobello i delektuj się!

Ułóż paski papryki i awokado na dwóch częściach portobello. Dodaj liście szpinaku, kiełki lucerny i Sensational Burgera. Nałóż na burgery mieszankę jogurtową i udekoruj kępką smażonej marchewki. Umieść drugą część portobello na wierzchu i alternatywnie posyp sezamem. Przepyszne danie wegańskie, w którym główną rolę gra aromatyczny burger bez mięsa, jest gotowe do podania. Smacznego!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wegański burger portobello z Sensational Burgerem](#)