

SKŁADNIKI

4 2 PORCJE

🕒 1 H. 20 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger

1 czerwona cebula

6 rzodkiewek

1 limonka

1 garść rukoli

1 garść sałaty z liści buraka lub dowolnej innej zielonej sałaty

½ główki kopru włoskiego z zielenią

½ jabłka

3 łyżki majonezu

2 łyżki pasty buraczanej lub gotowy hummus buraczany

sól

pieprz

ketchup pomidorowy

kilka gałązek estragonu

450 g drożdży (na bułkę)

25 g masła (na bułkę)

10 g buraków w proszku (na bułkę)

1 jajko (na bułkę)

300 ml ciepłej wody (na bułkę)

15 g nasion sezamu (na bułkę)

2 gotowane buraki (do sosu)

100 g ciecierzycy (do sosu)

1 łyżeczka tahini (do sosu, opcjonalnie)

Zaskocz swoich gości i dodaj buraczaną iskrę do posiłku dzięki naszemu różowemu burgerowi z Garden Gourmet Sensational Burger. Przepis wegetariański, pyszny i kolorowy – zdecydowanie warty skosztowania! Spróbuj, jak smakuje połączenie roślinnego mięsa, warzyw i aromatycznych dodatków.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj różowe bułeczki (opcjonalnie)

Do przygotowania 7 bułek do hamburgerów potrzebne będą: 1 opakowanie mieszanki białego chleba z drożdżami (450 g), 10 g proszku buraczanego, 25 g masła, 300 ml letniej wody, 1 jajko, nasiona sezamu i/lub mak. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wymieszaj buraki w proszku z mieszanką chlebową, dodaj wodę i masło. Zagnieć ciasto i pozostaw do wyrośnięcia zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Podziel ciasto na 7 równych części. Uformuj je w kulki, rolując ciasto w dłoniach. Umieść kulki ciasta na blasze do pieczenia. Posmaruj je wodą lub lekko roztrzepanym jajkiem i posyp sezamem i/lub makiem. Pozostaw do ponownego wyrośnięcia do podwojenia objętości. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Piecz przez około 15 do 20 minut.

2. Zamarynuj pokrojoną cebulę i rzodkiewkę w soku z limonki

Pokrój cebulę w krążki, a rzodkiewkę w cienkie plasterki. Wyciśnij sok z limonki. Zalej rzodkiewkę i cebulę sokiem, a następnie odłóż na bok. Dzięki marynowanym warzywom to danie wegańskie będzie jeszcze bardziej aromatyczne.

3. Przygotuj sałatkę z kopru włoskiego

Cienko pokrój koper włoski i zetrzyj jabłko, a następnie wymieszaj z łyżką majonezu. Dopraw solą i pieprzem. Drobno posiekaj estragon. Połącz go i dokładnie wymieszaj z pozostałym majonezem.

4. Przygotuj pastę z buraków

Zmiel dwa ugotowane buraki ze 100 g ciecierzycy i odrobiną oliwy z oliwek na kremową pastę. Dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Jeśli chcesz, możesz również dodać łyżeczkę tahini (pasty sezamowej).

5. Posmaruj bułeczki sosem

Opiecz połówki bułek na patelni – z ciepłym pieczywem burger wegański smakuje najlepiej. Obficie posmaruj bułki pastą buraczaną. Na wierzchu ułóż sałatę z liści buraka i majonez estragonowy.

6. Przygotuj rewelacyjne burgery

Usmaż Burgery Sensational Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Alternatywnie burger roślinny świetnie smakuje także przygotowany w piekarniku lub na grillu.

7. Złóż różowego burgera

Ułóż sałatkę z kopru włoskiego, czerwoną cebulę, rzodkiewkę i rukolę na bułkach. Polej ketchupem pomidorowym i dodatkowym majonezem estragonowym, z którym burger bez mięsa smakuje doskonale. Przykryj całość drugą połówką bułki. Twoje danie wegańskie na obiad, kolację czy spotkanie ze znajomymi jest już gotowe!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Różowy Sensational Burger](#)