

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 1 H. 13 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger

1 garść sałaty mizuna, roszponki lub szpinaku

4 rzodkiewki

1 limonka

2 łyżki majonezu

1 łyżeczka wasabi

100 g grzybów shii-take

1 dojrzałe awokado

2 łyżki mąki

100 ml mleka

1 duża czerwona cebula

2 bułki do czarnych burgerów lub zwykłe bułki

2 łyżki sosu teriyaki

200 ml oleju słonecznikowego

2 kępkki kielków fasoli (opcjonalnie)

450 g drożdży (do bułek do burgerów)

1 jajko (do bułek do burgerów)

25 g masła (do bułek do burgerów)

15 g węgla drzewnego w proszku (do bułek do burgerów)

300 ml ciepłej wody (do bułek do burgerów)

15 g nasion sezamu (do bułek do burgerów)

To tajemniczy przepis wegetariański na burgera, przygotowany z naszego soczystego roślinnego Garden Gourmet Sensational Burger. Spróbuj, jak smakuje połączenie świeżo wypiekanego pieczywa z chrupiącymi warzywami i wegańskim mięsem, które do złudzenia przypomina swój oryginał.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## 1. Zrób bułeczki (opcjonalnie)

Do przygotowania 7 bułeczek hamburgerowych będziesz potrzebować: 1 opakowanie białego pieczywa z drożdżami (450 g), 10 g węgla aktywnego w proszku, 25 g masła, 300 ml letniej wody, 1 jajko, nasiona sezamu i/lub mak. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wmieszaj sproszkowany węgiel drzewny do mieszanki chlebowej, dodaj wodę i masło. Wyrób ciasto i pozostaw do wyrośnięcia zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Podziel ciasto na 7 równych części i uformuj z nich kulki. Umieść je na blaszce do pieczenia. Kulki posmaruj wodą lub lekko roztrzepanym jajkiem, a następnie posyp sezamem i/lub makiem. Pozostaw do ponownego wyrośnięcia do podwojenia objętości. Piecz przez około 15 do 20 minut. Wyciągnij z piekarnika, kiedy staną się mocno złociste.

## 2. Pokrój warzywa i przygotuj sos wasabi-mayo

Pokrój rzodkiewki w cienkie plastry, a następnie zamarynuj w soku z limonki i soli. Wymieszaj wasabi z majonezem. Pokrój grzyby shii-take na średniej wielkości kawałki. Dzięki nim całe danie wegetariańskie będzie wyjątkowo aromatyczne.

## 3. Przygotuj guacamole i obtocz surowe krążki cebuli w cieście

Pokrój miąższ awokado w plastry i skrop go sokiem z limonki. Całość dokładnie wymieszaj. Połącz mąkę z mlekiem i dodaj do niej surowe krążki cebuli. Obtocz krążki cebuli tak, aby pokryły się ciastem ze wszystkich stron.

## 4. Opiecz bułki i usmaż shii-take

Opiecz połówki bułek na patelni (grillowej). Usmaż shii-takes na odrobinie oleju na dużym ogniu, a następnie skrop sosem teriyaki. Odstaw na bok. Zabezpiecz tak, aby nie ostygły.

## 5. Usmaż krążki cebuli

Usmaż krążki cebuli na złoty kolor na dużej ilości oleju słonecznikowego. Odsącz je na papierze kuchennym. Na koniec posól, dzięki czemu burger wegański będzie doskonale smakował.

## 6. Przygotuj rewelacyjne burgery

Usmaż burgery Garden Gourmet Sensational Burger na patelni zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Alternatywnie burger roślinny świetnie smakuje także przygotowany w piekarniku lub frytkownicy beztłuszczowej.

## 7. Złóż swojego tajemniczego burgera i zaskocz wszystkich!

Posmaruj bułki majonezem wasabi. Połóż na nich sałatę. Kolejna warstwa to gorący burger bez mięsa, a następnie awokado, shii-takes, kielki fasoli, rzodkiewki i ponownie majonez wasabi. Całość przykryj drugą połówką bułki i

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Tajemniczy, orientalny Sensational Burger](#)