

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 42 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger

2 pomidory

1 główka sałaty

1 duża czerwona cebula

oliwa z oliwek do smażenia

duża bułka hamburgerowa

4 plasterki marynowanych korniszonów

4 plastry wegańskiego sera (cheddar)

2 łyżki wegańskiego majonezu

2 łyżki ketchupu lub sosu BBQ

CULINARY TIP**Salatę włóż do wody**

Salatę włóż do lodowatej wody, aby była chrupiąca.

Wypróbuj naszego Sensational Burgera od Garden Gourmet, który swoim smakiem i zapachem do złudzenia przypomina oryginalne mięso wołowe. Dzięki połączeniu z chrupiącym pieczywem, świeżymi warzywami i aromatycznymi sosami, będzie to idealne danie wegańskie na obiad, kolację lub szybką przekąskę w trakcie zabieganego dnia. Przygotuj go dla siebie, swojej rodziny i przyjaciół. Skosztuj już teraz!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**1. Pokrój pomidora i podsmaż cebulę**

Dokładnie umyj pomidora, osusz i pokrój go w plastry o średniej grubości. Następnie obierz cebulę i posiekaj ją w krążki. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju i wrzuć na nią cebulę. Smaż, aż lekko się zarumieni, nie zapominając o mieszaniu, aby uniknąć przypalenia.

2. Podpiecz bułki

Pokrój bułkę na trzy części trzymając nóż poziomo tak, aby uzyskać dolną, środkową i górną warstwę. Następnie opiek każdą z nich na suchej, rozgrzanej patelni do uzyskania lekko złotego koloru. Alternatywnie możesz także podgrzać bułkę w piekarniku, jednak pamiętaj, aby robić to przez maksymalnie 1-2 minuty – w przeciwnym razie stanie się sucha i twarda.

3. Włóż sałatę do wody

Dokładnie umyj sałatę. Następnie włóż jej liście do lodowatej wody i odstaw na bok. Dzięki temu będzie znacznie bardziej chrupiąca, a cały przepis wegański jeszcze bardziej smaczny.

4. Przygotuj Sensational Burgera Garden Gourmet

Usmaż Sensational Burgery Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Następnie zdejmij je z ognia. Kiedy będą jeszcze gorące, połóż na nich plasterki sera (wegańskiego) i pozwól im się stopić. Alternatywnie burger roślinny może także zostać upieczony w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub przyrządzony we frytkownicy beztłuszczowej.

5. Złóż swojego burgera

Posmaruj spód bułki majonezem. Połóż sałatę, pomidora, burger wegański od Garden Gourmet, kilka plasterków korniszonów i ketchup. Następnie przykryj całość środkową częścią bułki, posmaruj ją majonezem, wyłóż na nią sałatę, smażoną cebulę i ketchup. Kolejny krok to ponownie burger bez mięsa oraz plasterki pomidora, korniszonów, majonez i ketchup. Tak przygotowane danie przykryj górną częścią bułki.

6. Zajadaj i podziel się nim z przyjaciółmi

W złożonego burgera wbij patyczek, dzięki czemu poszczególne składniki nie będą się przesuwać podczas jedzenia. To danie wegańskie podawaj od razu po przygotowaniu – na ciepło. Smacznego!

