

## SKŁADNIKI

4 2 PORCJE

🕒 28 MIN

🍴 ŚREDNI

Opakowanie Garden Gourmet  
Sensational Burger

¼ małej czerwonej kapusty

1 ogórek

50 g marchewki, obranej i drobno  
poszatkowanej

1 cytryna

50 g roszponki lub dowolnej innej  
zielonej sałaty

2 bułki brioche do burgerów

1 łyżka wegańskiego majonezu  
czosnkowego lub pikantnego

świeżo zmielony czarny pieprz

2 łyżki musu z czerwonej papryki o  
obniżonej zawartości tłuszczu

garść świeżej rzeżuchy  
(opcjonalnie)

## CULINARY TIP

## Wzbogać swój majonez!

Jeśli chcesz, możesz dodać kimchi  
lub posiekane kapary do majonezu  
przed włożeniem go do bułki, aby  
uzyskać dodatkowy akcent  
smakowy.

Zobacz, jak wysokiego burgera możesz zrobić z warstwami chrupiącej sałatki, hummusu z czerwonej papryki, naszego delikatnego Sensational Burgera Garden Gourmet i kremowego majonezu! To nie tylko zachwycające wizualnie, ale także niezwykle smaczne danie wegańskie na obiad, kolację lub przekąskę w trakcie zabieganego dnia. Stwórz coś, co wywoła zachwyt wśród Twoich bliskich. Spróbuj, jak smakuje burger roślinny z idealnie dobranymi dodatkami.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## 1. Przygotuj czerwoną kapustę

Dokładnie umyj i osusz czerwoną kapustę za pomocą kuchennego ręcznika papierowego. Poszatkuj warzywo na średniej wielkości kawałki i dopraw sokiem z cytryny oraz czarnym pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw, aby smaki się przeniknęły, a przepis wegański był wyjątkowo aromatyczny.

## 2. Przygotuj sałatkę z ogórków

Dokładnie umyj ogórka wraz ze skórką i osusz go kuchennym ręcznikiem papierowym. Za pomocą obieraczki pokrój ogórka na cienkie wstążki. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszaj.

## 3. Usmaż Sensational Burgera Garden Gourmet

Usmaż Sensational Burgera Garden Gourmet na patelni z wykorzystaniem łyżeczki oleju zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nie zapomnij o tym, aby przewrócić go w połowie pieczenia. Alternatywnie burger wegański doskonale smakuje także upieczony w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem lub przygotowany we frytkownicy beztłuszczowej.

## 4. Podpiecz bułki na patelni

Przekrój bułki na połówki i opiecz je na suchej patelni. Rób to do momentu, aż będą złociste. Alternatywnie możesz także podgrzać je w piekarniku w czasie, kiedy będzie się piekł burger bez mięsa – pamiętaj jednak, aby robić to maksymalnie przez 1-2 minuty.

## 5. Zaczynij składanie burgera

Posmaruj podgrzane spody bułek odrobiną hummusu z czerwonej papryki. Następnie wyłóż roszponkę i czerwoną kapustą, tworząc z nich pierwszą warstwę. Powinna być ona średniej grubości.

## 6. Złóż burgera do końca

Na jednej połówce bułki ułóż Sensational Burgera Garden Gourmet. Na jego wierzchu wyłóż sałatę z marchewką, wegański majonez i sałatkę z ogórka. Grubo posiekaj rzeżuchę i stwórz z niej ostatnią warstwę. Na tak przygotowanego burgera nałóż drugą połówkę bułki.

## 7. Zajądaj i smacznego!

Danie wegańskie jest już gotowe! Wbij w niego patyczek, aby poszczególne warstwy nie spadały podczas jedzenia. Podawaj od razu po przygotowaniu i smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wegański burger z hummusem](#)