

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](#)