

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 19 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger

1 mała czerwona cebula

1 pieczona czerwona papryka (odsączona, jeśli pochodzi ze słoika)

garść świeżych liści sałaty

30 g wegańskiego sera blokowego

2 łyżki salsy pomidorowej lub pokrojone świeże pomidory

2 papryczki jalapeno

2 bułki do burgerów

mała garść liści kolendry

Pikantne, chrupiące burgery to świetna przekąska w środku tygodnia, a także pomysł na danie wegańskie na obiad lub kolację w rodzinnym gronie. Z mnóstwem świeżej sałatki, ekstra ostrą salsą i grillowanymi warzywami... Skosztuj niezwykłego połączenia Sensational Burgera Garden Gourmet z idealnie dobranymi dodatkami i dowiedz się, jak smakuje niezwykle aromatyczny, wegański burger. Ten przepis wegański zachwyci nie tylko wegan, ale także niejednego mięsożercę!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grilluj warzywa

Rozgrzej grill do średniej temperatury. Obierz cebulę i pokrój ją w cienkie krążki. Dokładnie umyj, a następnie osusz paprykę ręcznikiem papierowym i posiekaj ją w paski o średniej grubości. Skrop obficie olejem cebulę i paprykę, a następnie dokładnie wymieszaj, aby olej obtoczył warzywa ze wszystkich stron. Krótko grilluj, aż nabiorą złotego koloru, odwracając od czasu do czasu, dzięki czemu unikniesz przypalenia. Następnie odłóż na bok.

2. Przygotuj Sensational Burgera Garden Gourmet

Grilluj Burgera Sensational Garden Gourmet zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Następnie połóż na nim cienki plasterka sera, gdy będzie jeszcze gorący, dzięki czemu się roztopi. Alternatywnie burger bez mięsa świetnie także smakuje usmażony na łyżce oleju na patelni, upieczony w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem lub przygotowany we frytkownicy beztłuszczowej (zajmie Ci to 8-10 minut).

3. Podgrzej bułki

Bułki do burgerów przekrój na pół. Rozgrzej suchą patelnię i grilluj je aż do zrumienienia. Alternatywnie możesz także przygotować je w piekarniku, kiedy burger wegański będzie się piekł. Pamiętaj jednak, aby trzymać bułki w środku maksymalnie przez 1-2 minuty, ponieważ w przeciwnym razie staną się suche i twarde.

4. Złóż burgera

Na spód podpieczonej bułki wyłóż liście sałaty. Następnie ułóż grillowane paski cebuli oraz papryki. Jeśli lubisz smak kolendry, posyp nią warzywa. Kolejny krok to burger roślinny od Garden Gourmet – połóż go jako kolejną warstwę.

5. Dopraw do smaku i zjadaj!

Tak przygotowanego burgera posmaruj salsą pomidorową. Jeśli chcesz, aby Twoje danie wegańskie było wyjątkowo pikantne, dodaj także kilka plasterków papryczki jalapeño. Całość przykryj drugą połówką bułki, a następnie wbij patyczek w burgera, aby poszczególne składniki nie przesuwały się podczas jedzenia. Gotowe, ciesz się smakiem! Podawaj na gorąco solo lub w zestawie z frytkami/sałatką.

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