

WEGAŃSKI BURGER Z FILETEM A'LA RYBNYM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 26 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet
Filet Wegański a'la Rybny

2 filiżanki sałaty

1 zimowa marchewka

2 mini ogórki

2 łyżki mieszanki ziół (szczypiorek,
koperek)

1 cytryna

2 bułki do hamburgerów

1 łyżeczka miodu

2 łyżki sosu chili

2 łyżki wegańskiego majonezu

Rozkoszuj się tym pysznym burgerem ze świeżymi dodatkami i nutą chili. Dzięki połączeniu Fileta Wegańskiego a'la Rybnego od Garden Gourmet, chrupiącego pieczywa oraz starannie dobranych warzyw, powstanie coś, czemu trudno się oprzeć. To nie tylko przepyszny smak, ale także idealna konsystencja. Doskonałe danie wegańskie, które możesz przyrządzić na obiad, kolację, spotkanie z bliskimi lub po prostu zabrać ze sobą na wynos do pracy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ MARCHEWKĘ

Marchewkę obierz, umyj pod bieżącą wodę i dokładnie osusz. Przekrój ją na pół, a następnie posiekaj wzdłuż w cienkie paski. Dopraw sokiem z cytryny i odrobiną miodu. Całość dokładnie wymieszaj i odłóż na bok, aby smaki się przeniknęły.

2. PRZYGOTUJ SOS

Dokładnie umyj, a następnie osusz zioła za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Posiekaj je drobno, dodaj majonez i całość dokładnie wymieszaj.

3. POKRÓJ OGÓRKI NA PLASTERKI

Pokrój ogórki wzdłuż na cienkie plasterki. Dodaj trochę soli i pieprzu, dopraw sokiem z cytryny i łyżką sosu chili. Całość dokładnie wymieszaj i przełóż do lodówki, dzięki czemu smaki się przenikną.

4. PRZEKRÓJ BUŁKI NA PÓŁ I OPIECZ JE

Przekrój bułki na pół w poziomie. Opiecz wewnętrzne strony obu połówek na gorącej patelni, aż lekko się zrumienią. Rób to przez około 1-2 minuty, ale nie dłużej, ponieważ w przeciwnym razie staną się suche i twarde.

5. USMAŻ FILETA WEGAŃSKIEGO A'LA RYBNEGO

Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju i zmniejsz ogień. Wyłóż Fileta Wegańskiego a'la Rybny Garden Gourmet na patelnię. Smaż przez około 6-7 minut, zgodnie z instrukcją na opakowaniu, od czasu do czasu mieszając. Po usmażeniu przełóż na podwójną warstwę papierowego ręcznika kuchennego, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie możesz także przygotować fileta w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (smakuje równie dobrze).

6. ZŁÓŻ BURGERA

Posmaruj spód bułki majonezem ziołowym i ułóż dużą ilość sałaty na wierzchu. Następnie rozłóż sałatkę z marchewki, a na niej połóż Fileta Wegańskiego a'la Rybnego Garden Gourmet. Kolejny krok to sałatka z ogórka. Całość polej sosem chili i przykryj górną częścią bułki.

7. PODAWAJ!

Tak przygotowanego burgera podawaj z resztą surówki z marchewki i świeżo przygotowanymi frytkami. Najlepiej smakuje na gorąco. Przepis wegański ukończony - możesz rozkoszować się tym smakowitym daniem!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wegański burger z Filetem a'la Rybnym](#)