

SKŁADNIKI

4 PORCJE

23 MIN

ŁATWY

2 opakowania Sensational Burger
Garden Gourmet

4 bajgle

Salata

1 pomidor malinowy

2 ogórki kiszone

1 czerwona cebula

Garść rukoli lub kiełków

2 łyżki majonezu

2 łyżki sosu BBQ

Jajko sadzone (opcjonalnie)

Ulubione sosy (opcjonalnie)

Tego burgera pokochają zarówno weganie, jak i mięsożercy. Swoim smakiem doskonale imituje mięso wołowe, choć składa się tylko z roślinnych składników. Wypróbuj połączenie aromatycznego Sensational Burgera od Garden Gourmet z chrupiącym bajgłem, świeżymi warzywami i wyrazistymi sosami. Skosztuj z bliskimi podczas kolacji, wieczornego grilla lub spotkania rodzinnego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. OPIECZ BAJGLE

Bajgle przekrój na pół w poziomie. Rozgrzej suchą patelnię, a następnie zmniejsz ogień. Opiecz wewnętrzną stronę bajgli na patelni (alternatywnie możesz także podgrzać je w tosterze). Powinny być lekko zarumienione, ale nie suche.

2. USMAŻ SESNATIONAL BURGERY

Sensational Burgery Garden Gourmet usmaż na rozgrzanej patelni z obu stron na złotobrzązowy kolor, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nie zapomnij odwrócić ich w połowie smażenia. Kiedy będą już gotowe, wyłóż je na podwójną warstwę papierowego ręcznika kuchennego, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie, burger wegański doskonale smakuje także upieczony w piekarniku w temperaturze 200 stopni lub przygotowany we frytkownicy beztłuszczowej.

3. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz czerwoną cebulę. Następnie dokładnie umyj ją wraz z pomidorem, liśćmi sałaty i rukolą. Osusz warzywa za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Pomidora pokrój w plastry o średniej grubości. To samo zrób z ogórkami kiszonymi. Cebulę posiekaj w cienkie półksiężycy.

4. ZŁÓŻ BURGERA

Na dolnej połowce każdego bajgla ułóż sos i liście sałaty. Następnie połóż świeżo upieczonego Sensational Burgera Garden Gourmet. Kolejny krok to plasterki pomidora, ogórka kiszzonego i cebuli. Na wierzch wyłóż garść rukoli lub kiełków.

5. USMAŻ JAJKA (OPCJONALNIE)

Jeśli wybrałeś opcję z jajkiem, usmaż jajka sadzone na patelni z rozgrzanym olejem. Następnie wyłóż je na podwójną warstwę papierowego ręcznika kuchennego, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Kiedy będą już gotowe, ułóż jajka na wierzchu wcześniej przygotowanego bajgla, na którym już znajduje się sos, wegański burger i warzywa.

6. POLEJ ULUBIONYMI SOSAMI

Do tak przygotowanego burgera ponownie dodaj ulubione sosy, np. majonez, ketchup, musztardę lub sos BBQ. Ich ilość dostosuj do swoich preferencji lub upodobań gości, dzięki czemu to danie wegańskie będzie idealne w smaku.

7. DOKOŃCZ BURGERA I PODAWAJ!

Gotowego burgera przykryj drugą połówką bajgla. Podawaj na gorąco, tuż po przygotowaniu. Ten przepis wegański gotowy - smacznego! Obok niego na stole możesz położyć frytki lub sałatkę ze świeżych warzyw.

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Burger na lato](#)