

SKŁADNIKI

🌿 2 PORCJE

🕒 20 MIN

👤 ŁATWY

2 bułki pełnoziarniste
1 grilowany bakłażan
1 ząbek czosnku
15 ml soku z cytryny
5g pasty Tahini
20 ml oliwy z oliwek
1 opakowanie Garden Gourmet
Burger Roślinny
Rukola

Wegański burger z baba ganoush to przepyszny przepis, który łączy w sobie wędzone i kremowe smaki baba ganoush z sycącym i aromatycznym wegańskim burgerem. Dzięki kremowemu i smakowitemu baba ganoush, wegańskiemu burgerowi i różnorodnym dodatkom, stanowi pyszną alternatywę dla tradycyjnych burgerów mięsnych.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ BABA GANOUSH

Aby przygotować baba ganoush, weź upieczonego bakłażana i rozgnieć jego miąższ widelcem. Wymieszaj z czosnkiem, sokiem z cytryny, skórką, pastą tahini i oliwą z oliwek.

2. USMAŻ WEGAŃSKIEGO BURGERA

W międzyczasie przygotuj burgery zgodnie z instrukcją na opakowaniu i podpiecz przekrojone na pół bułki.

3. ZŁÓŻ BURGERA

Na jednej połówce bułki ułóż rukolę, następnie burgera, a na koniec dodaj baba ganoush i skórkę z cytryny. Dodaj pozostałą część pieczywa i ciesz się smakiem.

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