

# KUMPIR Z BATATAMI ORAZ BURGEREM SENSATIONAL

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 1 H. 25 MIN

🍴 ŚREDNI

4 bataty  
2 sztuki awokado  
1 cebula  
1 puszka czarnej fasoli  
4 łyżki przecieru pomidorowego  
1 czosnek  
1 limonka  
2 łyżki oliwy z oliwek  
szczypta ostrej papryki  
mango (do sosu)  
1 cebula (do sosu)  
1 papryczka jalapeño (do sosu)  
2 łyżki pasty paprykowej (do sosu)  
1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger  
garść świeżej kolendry

Te wegańskie faszerowane bataty z burgerami Garden Gourmet Sensational to nowoczesna wersja tureckiego kumpira, która oczaruje nawet najbardziej wymagających krytyków swoimi pikantnymi i słodkimi nutami! Idealne na grilla, z pewnością zrobią wrażenie na Twoich gościach i staną się hitem każdej imprezy.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. PIECZ BATATY

Przygotuj bataty pół dnia lub dzień wcześniej. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Owiń każdy batat folią aluminiową. Umieść je na blasze do pieczenia i piecz przez około 45 minut. Po upieczeniu odstaw do ostygnięcia.

### 2. PRZYGOTUJ GUACAMOLE

Obierz i rozgnieć awokado, a następnie wymieszaj z drobno posiekanym czosnkiem. Dopraw solą, pieprzem i obficie skrop sokiem z limonki.

### 3. PRZYGOTUJ SOS MANGO SALSA

Pokrój mango w bardzo drobne kostki. Wymieszaj z drobno posiekaną czerwoną cebulą, papryczką jalapeño (bez pestek), czerwoną papryką (bez pestek) i kolendrą.

### 4. PRZYGOTUJ FARSZ Z BURGERA SENSATIONAL

Obierz i posiekaj cebulę. Smaż rozdrobnionego na małe kawałki burgera Garden Gourmet Sensational z cebulą na patelni na niewielkiej ilości oleju, doprawiając solą, papryką i kminem rzymskim. Odcedź czarną fasolę i dodaj ją do mieszanki na patelni wraz z kostkami pomidorów. Podgrzewaj, aż się dobrze połączy, a następnie odstaw do ostygnięcia.

### 5. GRILUJ FASZEROWANE BATATY I PODAJ

Rozwiń bataty i wypełnij je farszem z burgera Sensational. Luźno owiń folią aluminiową. Podgrzewaj faszerowane bataty na grillu przez około 15 minut. Rozwiń je i podawaj z guacamole i mango salsa. Udekoruj kolendrą.

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