

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**