

SKŁADNIKI

4 6 PORCJI

25 MIN

ŁATWY

4-6 bułek do mini burgerów

1 czerwona cebula

1 opakowanie Garden Gourmet
Nuggetsy Roślinne

Mix sałat

1 ogórek gruntowy

Garść pomidorków koktajlowych

1 ząbek czosnku

100 ml śmietany 12%

2 łyżki musztardy lub majonezu

1 ogórek kiszony

Szukasz szybkiej przekąski? A może zastanawiasz się, co położyć na stole podczas spotkania z przyjaciółmi? Zrób mini burgery z Nuggetsami Roślinnymi od Garden Gourmet w roli głównej. To przepyszne połączenie wegańskiego produktu ze świeżymi warzywami i idealnie dobranymi sosami, które pokocha każdy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ WARZYWA NA SOS

Obierz czosnek, a następnie umyj i osusz z nadmiaru wilgoci. Posiekaj go w bardzo drobną kostkę lub przeciśnij przez praskę. Ogórka konserwowego pokrój w niewielką kostkę.

2. PRZYGOTUJ SOS

Zmiażdżony czosnek wymieszaj ze śmietaną oraz musztardą lub majonezem. Dodaj ogórka kiszzonego i całość ponownie wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Odłóż na bok, aby smaki się przeniknęły, co sprawi, że to danie wegańskie będzie wyjątkowo aromatyczne.

3. USMAŻ NUGGETSY ROŚLINNE

Rozgrzej patelnię z niewielką ilością ulubionego tłuszczu. Następnie zmniejsz gaz i wyłóż na nią Nuggetsy Roślinne Garden Gourmet. Smaż zgodnie z instrukcją na opakowaniu, od czasu do czasu obracając. Usmażone nuggetsy wege przełóż na dwie warstwy papierowego ręcznika kuchennego, przykryj kolejną warstwą i dociśnij, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie roślinne nuggetsy świetnie smakują także upieczone w piekarniku w temperaturze 200 stopni lub przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej.

4. USMAŻ CEBULĘ

Obierz cebulę, umyj, dokładnie osusz i drobno posiekaj w półksiężycy. Rozgrzej patelnię z niewielką ilością tłuszczu. Smaż cebulę tak długo, aż stanie się miękka i lekko złocista.

5. PODPIECZ BUŁECZKI

Bułki przekrój na pół w poziomie. Następnie wyłóż je na rozgrzaną patelnię (np. po tym, jak wegańskie nuggetsy i cebula się usmażą) i podpiekaj na złoty kolor. Pamiętaj, aby nie trzymać bułek na patelni za długo, ponieważ w przeciwnym razie staną się suche i twarde.

6. POSMARUJ BUŁKI SOSEM I WYŁÓŻ NUGGETSY ROŚLINNE

Dolne części podpieczonych bułek posmaruj sosem. Następnie wyłóż na nie Nuggetsy Roślinne od Garden Gourmet (po jednym na każdą bułkę).

7. ZŁÓŻ BURGERY

Na tak przygotowaną bułkę z wegańskimi nuggetsami, kolejno wyłóż pomidorki koktajlowe, mix sałat, podsmażoną cebulę oraz po dwa plasterki ogórka gruntowego. Następnie na wierzch nałóż jeszcze trochę sosu (jego ilość dostosuj do własnych preferencji).

8. ZEPNIJ WYKAŁACZKĄ I PODAWAJ!

Przykryj gotowego burgera górą częścią bułeczki. W całość wbij wykałaczkę, dzięki czemu poszczególne składniki nie będą się przesuwać podczas jedzenia. Podawaj natychmiast na ciepło. Przepis wegański gotowy – smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wege mini burger z nuggetsami](#)