

## 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](#)