

## SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet Sensational Burger  
2 czarne bułki  
1 czerwona cebula  
100 g pomidorków koktajlowych  
kilka liści sałaty  
6 papryk (2 pary uszu, 2 ogonki)  
kilka plasterków sera wegańskiego  
2 pikle  
Majonez wegański



Strasznie dobry, przerażająco i ciekawy i piekielnie prosty w wykonaniu! Taki jest diabelski Sensational Burger, czyli roślinny burger w amerykańskim stylu, który został stworzony specjalnie na Halloween! Jeśli chcesz, to możesz przygotować to danie wegańskie razem z dziećmi, które będą podekscytowane wizją tworzenia upiornej potrawy! Stworzyliśmy specjalny przepis, którego można użyć nie tylko w najstraszniejszy dzień w roku, ale i na co dzień. Sensational Burger to uniwersalny produkt, z którym przygotujesz wiele różnych, okazjonalnych dań. Inspiracja świętem Halloween może być kolejną, dobrą okazją, aby wykazać się w kuchni i stworzyć całkowicie bezmięśny hit. Ten przepis wegański może wywołać prawdziwie gęsią skórkę! Przepis na burgera wegetariańskiego – zobacz jaki jest prosty!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. USMAŻ SENSATIONAL BURGERY

Przełóż zawartość opakowania Garden Gourmet Sensational Burger na rozgrzaną patelnię. Smaż główny składnik przez kilka minut z każdej strony – aż do osiągnięcia złocistego koloru.

### 2. POSIEKAJ CZERWONĄ CEBULĘ I POMIDORKI KOKTAJLOWE

W międzyczasie, drobno posiekaj czerwoną cebulę i przekrój pomidorki koktajlowe na pół. Halloweenowe danie wegańskie na obiad możesz urozmaicić także przygotowaniem smażonej, kostkowanej dyni.

### 3. PRZYGOTUJ BUŁKI I ROZŁÓŻ LIŚCIE SAŁATY

Grilluj przekrojone bułki przez krótką chwilę, a następnie umieść kilka liści sałaty na ich spodzie.

### 4. ROZŁÓŻ WARZYWA NA BUŁCE

Rozłóż pokrojone warzywa, czyli pomidorki koktajlowe i czerwoną cebulę na sałacie.

### 5. ZŁÓŻ STRASZNEGO BURGERA W CAŁOŚĆ

Wegetariański burger to kolejny składnik, który łąduje na bułce. W tym wariantcie umieszcza się go nad warzywami, aby góra pieczywa była bardziej stabilna. Dodaj jeszcze plaster sera wegańskiego, pokrojonego ogórka i udekoruj całość wegańskim majonezem.

### 6. DODAJ PAPRYKOWE, DIABELSKIE ROGI

Przygotuj czerwoną paprykę, wycinając zieloną szypułkę. Posłuży ona do udekorowania bułki diabelskim ogonem. Drugą paprykę rozetnij na płaskie części i wykonaj z niej "uszy", które zostaną umieszczone we wcięciach (to moment, aby je wykonać) górnej części bułki. Burger jest gotowy! Możesz cieszyć się „straszonym” daniem wegańskim, które sprawdzi się idealnie na halloweenowy wieczór i zachwyci każdego uczestnika imprezy!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA [WWW.GARDENGOURMET.PL](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)**