

SKŁADNIKI

1 opakowanie Roślinnego Sznycla Garden Gourmet

125 g czerwonej kapusty

50 g marchewki

1 główka sałaty rzymskiej

1/2 ogórka

1/2 jabłka

1 cytryna

2 długie bułki kanapkowe

2 łyżki wegańskiego majonezu

1 łyżeczka syropu z agawy

Kilka gałązek koperku

Odrobina soli

Trochę pieprzu



Kto powiedział, że burger nie może być jednocześnie smaczny i orzeźwiający? Nasz wegański przepis na Burgera ze Sznyclm Roślinnym Garden Gourmet doskonale łączy chrupiący sznycel na bazie roślin ze słodką, pikantną sałatką coleslaw i świeżym ogórkiem. To rewelacyjne połączenie smaków i tekstur, którego musisz spróbować. Doskonale sprawdzi się jako danie wegańskie na obiad, przekąska podczas wieczornego spotkania ze znajomymi czy posiłek do zabrania na wynos.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Stwórz orzeźwiająca sałatkę coleslaw

Przepis wegański na przepyszny burgera zacznij od przygotowania sałatki. Pokrój czerwoną kapustę, marchewkę i jabłko w cienkie paski. Następnie dopraw warzywa solą, pieprzem, sokiem z cytryny i niewielką łyżką wegańskiego majonezu. Na koniec posyp drobno posiekanym koperkiem.

2. Odstaw sałatkę na kilka minut

Wcześniej przygotowaną sałatkę dokładnie wymieszaj i odstaw na chwilę. Możesz także lekko ścisnąć ją opuszkami palców. Dzięki temu smaki szybciej się przenikną i wchłoną, a sałatka będzie jeszcze bardziej aromatyczna.

3. Przygotuj bazę do sałatki z ogórków

Pokrój ogórka w cienkie wstążki za pomocą obieraczki do warzyw. Zadbaj o to, aby były jak najcieńsze, dzięki czemu łatwiej złożysz całego burgera. Następnie dopraw go mieszanką soku z cytryny, miodu, soli i pieprzu. Na koniec dokładnie wymieszaj i odstaw na chwilę, aby smaki się przeniknęły.

4. Podpiecz bułki i usmaż sznycla roślinnego Garden Gourmet

Przekrój bułki na pół i opiecz je z obu stron na rozgrzanej patelni do uzyskania jasnobrażowego koloru. Następnie usmaż Sznycele Roślinne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będą chrupiące. Możesz zrobić to na patelni lub w piekarniku, co zajmie Ci ok. 7-9 minut. Szybszą opcją, bo trwającą jedynie 5-7 minut jest danie wegańskie z frytkownicy beztłuszczowej.

5. Przygotuj burgera

Posmaruj spody opieczonych bułek majonezem i ułóż na nich liście sałaty. Następnie nałóż sałatkę coleslaw. Kolejny krok to wegański sznycel - powinien znaleźć się na coleslawie.

6. Podawaj i delektuj się chrupiącym smakołykiem!

Na Sznycel Roślinny Garden Gourmet nałóż sałatkę z ogórka oraz dodatkową porcję sałatki coleslaw. Całość przykryj górną bułką. Jeśli masz ochotę, możesz dołożyć jeszcze trochę majonezu, choć zazwyczaj ilość podana w przepisie jest wystarczająca. Twoje danie jest gotowe do spożycia. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL