

## SKŁADNIKI

2 opakowania Garden Gourmet Sensational Burger

2 bułki do burgerów

2 łyżki chutney z mango

Salata

2 czerwone cebule

½ ogórka

Mięta

100 g jogurtu greckiego

Ocet z czerwonego wina

1 opakowanie cukru



Zainspiruj się tym wegetariańskim przepisem na Garden Gourmet Sensational Burger z chutneyem z mango, dipem z jogurtu greckiego i cebulą. Stwórz przepyszną kanapkę, która z każdym kęsem zachwyci tylko bardziej i bardziej. Jej sekret jest bardzo prosty. To burger roślinny do złudzenia przypominający swój mięsny odpowiednik, połączony z aromatem mango, cebuli i mięty. Zasmakuję wyśmienicie wszystkim miłośnikom niebanalnych smaków, którzy nie boją się eksperymentować. Też do nich należysz? Już teraz wypróbuj ten przepis wegetariański!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przyrządź dip z ogórka z jogurtem greckim

Dokładnie umyj, osusz i obierz ogórka. Pokrój warzywo w bardzo cienkie plastry - im cieńsze, tym lepiej. Posiekaj drobno mięta. Wszystkie składniki przełóż do niewielkiej miseczki, a następnie dodaj do niej jogurt grecki. Całość dokładnie wymieszaj i włóż do lodówki do schłodzenia.

### 2. Przyrządź marynowaną cebulę

Pokrój cebulę w cienkie krążki i przełóż ją do miseczki. Następnie zalej warzywo czerwonym octem winnym, dodaj cukier i całość dokładnie wymieszaj. Wstaw cebulę do lodówki aż do schłodzenia, dzięki czemu będzie jeszcze bardziej aromatyczna, a całe danie wegetariańskie jeszcze smaczniejsze.

### 3. Umyj sałatę

Umyj sałatę pod bieżącą wodą i wyłóż na ręcznik papierowy. Całość również przykryj ręcznikiem. Delikatnie dociśnij, aby pozbyć się nadmiaru wody.

### 4. Podsmaż Sensational Burgery Garden Gourmet

Grilluj Sensational Burgery Garden Gourmet na grillu na złoty kolor przez około 12 minut. Alternatywnie możesz także wykorzystać do tego celu piekarnik rozgrzany do 200°C, ponieważ zajmie Ci to tyle samo czasu. Ponadto ten burger wegański może zostać przygotowany na patelni na odrobinie oleju, co będzie trwało zaledwie 8 minut.

### 5. Podpiecz bułki

Przekrój bułki poziomo na dwie równe części, połóż pieczywo na grillu i piecz aż do uzyskania jasnozłocistego koloru. Alternatywnie możesz do tego celu wykorzystać piekarnik, np. w momencie, kiedy będzie się podgrzewał burger bez mięsa. Pamiętaj jednak, aby nie piec bułek zbyt długo, ponieważ w przeciwnym razie zrobią się twarde.

### 6. Złóż burgery i ciesz się smakiem!

Posmaruj opieczoną bułkę chutneyem z mango. Na dolną część połóż sałatę, marynowaną cebulę, Sensational Burgera i dip z ogórka z jogurtem greckim. Całość przykryj górną częścią bułki. Aromatyczne danie wegetariańskie na obiad gotowe - możesz cieszyć się smakiem!

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