SENSATIONAL BURGER Z JOGURTEM GRECKIM

2 PORCJE | 29 MIN | ŁATWY

SKŁADNIKI

2 opakowania Garden Gourmet Sensational Burger

2 bułki do burgerów

2 łyżki chutney z mango

Sałata

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 zachwyca 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. Zasmakuje 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 miętę. 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 trwać 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 opieczone bułki chutneym 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