

SENSATIONAL BURGER Z BBQ PORTOBELLO CAPRESE

SKŁADNIKI

4 PORCJE

25 MIN

ŁATWY

2 opakowania Garden Gourmet Sensational Burger

8 grzybów portobello

2 pomidory

1 torebka rukoli

1 kulka wegańskiego sera mozzarella

4 łyżeczki pikantnego czerwonego pesto

Trochę bazylii

Trochę soli i pieprzu

Marzy Ci się oryginalny przepis wegański? Chcesz urozmaicić swojego zwykłego burgera? To jest Twoja szansa! Wypróbuj tę roślinną wersję przepysznego posiłku z grzybami portobello i Sensational Burgerem od Garden Gourmet. Dzięki niezwykłemu połączeniu, które zostało przełamane czerwonym pesto, wprost rozplywa się w ustach. Idealnie nadaje się na kolację z partnerem, danie wegańskie na obiad z rodziną lub popisowy przepis na spotkanie ze znajomymi. A co najważniejsze, przygotujesz go w mniej niż pół godziny. Wypróbuj już teraz!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj pesto

Przygotuj czerwone pesto w robocie kuchennym (opcjonalnie kup gotowe). Aby samodzielnie przygotować pikantne, czerwone pesto, potrzebujesz: 150 g suszonych pomidorów (słoik), 100 g pieczonej/grillowanej papryki (słoik), 4 czerwone papryczki chili (bez pestek), 1 łyżkę orzeszków piniowych, 2 ząbki czosnku, 25 g parmezanu lub wegańskiego tartego sera i oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia. Zmiel wszystkie składniki (poza oliwą) w robocie kuchennym. W trakcie mielenia dodawaj oliwę z oliwek. W razie potrzeby dopraw solą i całość dokładnie wymieszaj. Odstaw na kilka minut, aby to danie wegańskie stało się jeszcze bardziej aromatyczne.

2. Przygotuj warzywa, mozzarellę i grzyby

Dokładnie umyj i osusz paprykę oraz pomidory. Pokrój warzywa w cienkie plasterki. Opłucz także pod bieżącą wodą portobello i odetnij łodygi.

3. Przygotuj Sensational Burgery od Garden Gourmet

Ugrilluj Sensational Burgery od Garden Gourmet na grillu. Utrzymuj je w ciepłe, owijając w kawałek folii aluminiowej i kładąc na krawędzi grilla. Alternatywnie burger roślinny świetnie smakuje także przyrządzony w piekarniku lub na patelni z użyciem niewielkiej ilości oleju.

4. Grilluj portobello

Wyłóż portobello na grilla i grilluj przez kilka minut z obu stron. Następnie posyp grzyby solą i pieprzem. Wetrzyj przyprawy portobello, aby naciągnęły smakiem.

5. Zaczynij składać burgera

Umieść 4 kawałki portobello na talerzu i posyp rukolą. Kolejny krok to burger bez mięsa – połóż go na wierzchu, a następnie przykryj plasterkiem wegańskiej mozzarelli oraz kawałkami pomidora.

6. Dokończ składanie burgera i smacznego!

Mozzarellę i pomidory posmaruj łyżką pikantnego pesto, a następnie udekoruj bazylią i plasterkami czerwonej papryki. Umieść pozostałe 4 portobello na wierzchu. Oryginalny i przepyszny burger wegański jest już gotowy! Najlepiej jeść go na ciepło. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Sensational Burger z BBQ Portobello Caprese](#)