

# KALAFIOROWE TAJSKIE BURGERY Z KOLENDRĄ

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 26 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Kalafiorowy Sznycel

3 Sztuki Bułki, hamburger lub hot dog, pełnoziarnista

garść kolendry świeżej

1 czerwona cebula

3 Łyżki Majonezu Wegańskiego  
WINIARY

15ml soku z limonki

2 ząbki czosnku

1 Sztuka Sałaty lodowej

1 trochę soli i pieprz do smaku

1 sztuka kolendry świeżej

## CULINARY TIP

### Dopraw do smaku

Po przygotowaniu sosu majonezowego, koniecznie dopraw go solą i pieprzem do smaku, aby nadać mu odpowiedni smak.

Przenieś się w smakowity świat azjatyckiej kuchni z naszym przepisem na Kalafiorowe tajskie burgery! Dzięki chrupiącym sznyciom kalafiorowym Garden Gourmet oraz świeżej kolendrze, ten roślinny burger nabiera egzotycznego, tajskiego charakteru. Te burgery to idealna propozycja na szybki posiłek pełen roślinnych składników. Spróbuj, jeśli szukasz czegoś wyjątkowego – orzeźwiającej alternatywy, która zaspokoi apetyt na coś zarówno egzotycznego, jak i sycącego.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj sos

W miseczce wymieszaj majonez, sok z limonki, starty czosnek i posiekaną kolendrę. Dopraw solą i pieprzem do smaku, a następnie odstaw na bok.

### 2. Podsmaż sznycle

Sznycle z kalafiora przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu – usmaż lub upiecz, aż będą chrupiące.

### 3. Przygotuj warzywa

Czerwoną cebulę pokrój w cienkie plasterki, a sałatę i świeżą kolendrę opłucz i osusz.

### 4. Przygotuj bułki do burgerów

Bułki do burgerów przekrój na pół i delikatnie podpiecz. Na dolną część bułki nałóż porcję sosu, następnie ułóż sałatę, sznycel z kalafiora, plasterki cebuli i świeżą kolendrę. Na wierzch nałóż kolejną porcję sosu i przykryj górną częścią bułki.

### 5. Podawaj i ciesz się smakiem!

Podawaj burgery od razu, najlepiej z frytkami lub świeżymi warzywami.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**