

## WEGE BURGER

### SKŁADNIKI:

burger wegański Z Gruntu Dobre  
bułki do burgerów  
1 marchewka  
1 łodyga brokoła  
1 cebula  
kawałek imbiru  
olej

### PESTO:

2 łyżki nerkowców  
kilka suszonych śliwek  
0,5 łyżki kaparów  
1 łyżeczka różowego pieprzu  
ząbek czosnku  
bazylija  
oliwa  
sól

### SALATKA:

nori  
pachnotka  
imbir  
sezam  
ocet ryżowy  
cukier brązowy  
olej sezamowy

### PRZYGOTOWANIE:

1. Pokroić marchewkę, łodygi brokoła i imbir w słupki, a cebulę w pióra.
2. Utrzeć w moździerzu twarde składniki pesto. Dodać bazylię i wlać oliwę. Posolić do smaku.
3. Przejdź do przygotowania sałatki, nori pokroić w cienkie paski, dodać posiekaną pachnotkę, starty imbir, sezam i cukier brązowy. Wlać ocet ryżowy i olej sezamowy. Wymieszać dokładnie wszystkie składniki.
4. Rozgrzać olej na płycie grillowej, następnie obsmażyć przygotowane wcześniej warzywa. Na grillujących się warzywach ułożyć burgery i rozplaszczyc je z pomocą patelni, tak by wgniotly się w warzywa. Można użyć papieru do pieczenia, by oddzielić od burgera powierzchnię naczynia.
5. Przesmażyć bułki, posmarować je przygotowanym pesto, następnie ułożyć na nie kotlety oraz sałatkę.  
Burgery gotowe.

### PORADA:

Wszyscy kochamy grillować na zwykłym ruszcie, ale jeżeli chcecie rozszerzyć portfolio swoich grillowych hitów, warto pomyśleć o płycie do grillowania. Przyda się do slash burgerów, spiekania wrapów, a nawet do usmażenia sadzonych jajek.