



## BURGER Z SURÓWKĄ COLESLAW I SOSEM CURRY

### SKŁADNIKI:

4 burgery Z Gruntu Dobre  
4 bułeczki do burgerów  
4 plasterki wegańskiego sera cheddar  
(opcjonalnie)

#### *Sos:*

1 cebula dymka  
200 g wegańskiego majonezu  
2 łyżeczki soku z limonki  
1 łyżeczka curry  
sól, pieprz

#### *Salatka:*

1 czerwona cebula  
1/2 białej kapusty lub mix czerwonej i białej  
1 mała marchewka  
1 łyżka oliwy  
4 łyżki soku z cytryny  
sól, pieprz  
olej do smażenia

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Burgery obsmażyć na złotobrązowy kolor na niewielkiej ilości oleju.
2. Bułeczki przekroić na połówki i włożyć na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do 170°C.
3. Przygotować sos: dymkę pokroić w plasterki, przełożyć do miseczki, dodać majonez, sok z limonki i curry, wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.
4. Przygotować sałatkę: cebulę pokroić w piórka, marchewkę obrać i zetrzeć na tarce lub pokroić w zapalki. Kapustę poszatковать, przełożyć do miski i dodać przygotowane warzywa. Doprawić oliwą,

## **BURGER Z SURÓWKĄ COLESLAW I SOSEM CURRY**

- sokiem z cytryny, solą, pieprzem. Całość wymieszać.
5. Na podgrzanych bułeczkach układać burgery, cheddar i surówkę. Górną bułkę posmarować sosem i przykryć burgera. Gotowe!