



Σκεπαστή burger με τυρένια κρέμα πιπεριάς

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25 λεπτά

Υλικά για τις σκεπαστές:

- 1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- [2 Garden Gourmet Sensational Burgers](#)
- 4 μικρές πίτες για σουβλάκι
- φυτικό τυρί σε φέτες
- ντομάτα, κομμένη σε φέτες
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά την τυρένια κρέμα:

- 100 γρ. φυτικό λευκό τυρί
- 50 γρ. φυτικό γιαούρτι
- ½ κ.σ. λευκό ξύδι
- ½ κ.σ. μουστάρδα
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε τοποθετώντας το κρεμμύδι και την πιπεριά σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα (ξεχωριστά), τα λαδώνουμε και τα αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#) και τα ψήνουμε στους 200°C στις αντιστάσεις για 18 λεπτά. Στα μισά του χρόνου αναποδογυρίζουμε τα burgers.
- 2) Βγάζουμε από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε) μεταφέρουμε σε επεξεργαστή τροφίμων την πιπεριά, το φυτικό λευκό τυρί, το φυτικό γιαούρτι, το ξύδι, τη μουστάρδα, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε λείο μείγμα.
- 3) Στήνουμε τις σκεπαστές: αλείφουμε τις δύο πίτες βάσης με 1 κουταλιά τυρένιας κρέμας την καθεμία, καλύπτουμε με τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#) και μοιράζουμε τις φέτες φυτικού τυριού, τα κρεμμύδια και τις φέτες ντομάτας από πάνω.



- 4) Κλείνουμε με τις άλλες 2 πίτες τις σκεπαστές και ψήνουμε στους 200°C στις αντιστάσεις για 5 λεπτά.
- 5) Σερβίρουμε με επιπλέον τυρένια κρέμα.