



## Σφολιάτα με plant-based burger & μανιτάρια

**Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 50 λεπτά**

### Υλικά:

- 1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 150 γρ. μανιτάρια της επιλογής μας
- 1 μικρή κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

### [2 Garden Gourmet Sensational Burgers](#)

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- 2 κ.σ. φυτικό γάλα, χωρίς ζάχαρη
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τα μανιτάρια στο μούλτι και τα χτυπάμε καλά αλλά όχι να γίνουν πάστα. Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει βάζουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 8-9 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να χάσουν τα υγρά τους. Τέλος ρίχνουμε το σκόρδο και την πάπρικα, αλατοπιπερώνουμε σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά, μεταφέρουμε τα μανιτάρια σε ένα πιάτο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

2) Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ψήνουμε τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#) για 6 λεπτά, γυρνώντας στα μισά του χρόνου. Αποσύρουμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

3) Κόβουμε το φύλλο σφολιάτας σε τέσσερα τετράγωνα κομμάτια. Απλώνουμε στην κάτω μεριά των δύο κομματιών σφολιάτας την μουστάρδα και ακουμπάμε από πάνω τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#), μοιράζουμε από πάνω τα μανιτάρια και καπακώνουμε με τα άλλα δύο κομμάτια σφολιάτας.

4) Πιέζουμε γύρω γύρω με ένα πιρούνι να κλείσει καλά. Τα μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, χαράζουμε από πάνω 2 γραμμές, αλείφουμε με το φυτικό



γάλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να φουσκώσουν και να πάρουν χρώμα.

5) Βγάζουμε από τον φούρνο και σερβίρουμε.