

# KLOPSIKI WARZYWNE W SOSIE ŻURAWINOWYM

## SKŁADNIKI

🍴 1 PORCJA

🕒 36 MIN

🍴 ŚREDNI

2 opakowania Klopsików  
Warzywnych Garden Gourmet

1 wyciśnięta pomarańcza

125 ml czerwonego wina

200 ml bulionu grzybowego

2 łyżki miodu lub cukru

225 świeżych żurawin

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

oliwa z oliwek do smażenia

tymianek do dekoracji

Wypróbuj ten zimowy przepis wegański na sos żurawinowy, ale tym razem w wersji z naszymi Warzywnymi Klopsikami Garden Gourmet. Słodkie, aromatyczne i pyszne! Takie właśnie jest to niezwykle danie, które z pewnością podbije serca wszystkich miłośników dobrego jedzenia. Do jego wykonania będziesz potrzebować zaledwie kilku prostych składników. Być może już teraz masz je w swojej kuchni!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj pomarańczę

Umyj całą pomarańczę, tak aby usunąć wszystkie zabrudzenia ze skórki. Następnie obierz skórkę z połowy pomarańczy i zetrzyj ją na drobnej tarce. Z pozostałego owocu wyciśnij sok. Zadbaj o to, aby w środku nie znalazły się pestki ani większe kawałki miąższu.

### 2. Ugotuj żurawinę

Połącz ze sobą wino, bulion grzybowy, sok pomarańczowy, startą skórkę z pomarańczy, żurawinę i miód w jednym garnku. Gotuj tak długo, aż żurawina stanie się miękka. Mieszaj co 2-3 minuty, aby uniknąć przypalenia.

### 3. Zblenduj żurawinę na sos

Za pomocą blendera ręcznego zmiel wcześniej przygotowaną żurawinę z dodatkami. Blenduj tak długo, aż uzyskasz konsystencję sosu.

### 4. Dodaj skrobię ziemniaczaną do sosu żurawinowego

Aby związać sos, wymieszaj skrobię ziemniaczaną z niewielką ilością wody. Wlej ją do sosu żurawinowego i dokładnie wymieszaj. Postaw całość na ogniu i pozostaw na chwilę do zagotowania. Cały czas mieszaj, aby Twoje danie wegańskie się nie przypaliło.

### 5. Przygotuj syrop pomarańczowy

Pozostałą skórkę pomarańczową pokrój na bardzo cienkie paski i zagotuj ze 100 ml wody oraz łyżką cukru. Rób to przez około 5 minut, do momentu aż całość będzie miękka. Nie zapominaj o mieszaniu, dzięki czemu syrop się nie przypali. Następnie pozostaw do ostygnięcia.

### 6. Upiecz/Usmaż klopsiki warzywne, polej sosem i podawaj!

Upiecz lub usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Możesz zrobić to zarówno na patelni, jak i w piekarniku. Następnie polej klopsiki sosem żurawinowym i podawaj w świątecznej misce. Całość udekoruj syropem pomarańczowym i tymiankiem.

### 7. Połącz z ulubionymi świątecznymi potrawami!

To przepyszne danie wegańskie na obiad można połączyć z innymi przepisami. Klopsiki Warzywne będą doskonale komponować się z:

- Słodkim puree ziemniaczanym z orzechami laskowymi i pietruszką;
- Smażonym dzikim szpinakiem z czerwoną cebulą, orzeszkami pinii i rodzynkami;
- Pieczoną brukselką z octem balsamicznym, pestkami granatu i orzeszkami pinii.

Gotowe! Możesz cieszyć się pysznym i aromatycznym daniem dla całej rodziny i

na każdą okazję!

---

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Klopsiki warzywne w sosie żurawinowym](#)