

SZASZŁYKI Z ROŚLINNYMI KLOPSIKAMI W SOSIE BARBECUE

SKŁADNIKI

🍴 5 PORCJI

🕒 32 MIN

👤 ŁATWY

1 opakowanie Klopsików Roślinnych
Garden Gourmet

1 cukinia

1 czerwona papryka

1 czerwona cebula

1 pęczek kolendry

Trochę soli

Trochę pieprzu

5 hiszpańskich czerwonych papryk
(do sosu)

3 ząbki czosnku (do sosu)

1 łyżka świeżo startego imbiru (do
sosu)

50 ml octu ryżowego (do sosu)

200 ml wody (do sosu)

150 g cukru (do sosu)

1 łyżka skrobi ziemniaczanej (do
sosu)

To idealny przepis wegetariański na grilla z soczystymi Klopsikami Roślinnymi Garden Gourmet, który łączy w sobie pikantny i słodki smak. Smaczne, aromatyczne i gotowe zaledwie w 15 minut – takie właśnie jest to danie. A dodatkowo smakuje wszystkim – dorosłym oraz dzieciom! Wypróbuj je jak najszybciej wraz z dołączonym przepisem na sos!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pokrój warzywa

Obierz czerwoną cebulę. Dokładnie ją umyj i osusz wraz z cukinią oraz papryką. Pokrój warzywa na kawałki, które można łatwo nawlec na patyczek. Powinny mieć one około 3–4 centymetry szerokości.

2. Ułóż szaszłyki

Na każdy patyczek nabijaj naprzemiennie kawałki każdego warzywa i roślinne klopsiki. Gotowe wegetariańskie szaszłyki możesz od razu przenieść na grill lub przechowywać w lodówce przykryte folią. W ten sposób dotrąją nawet do rodzinnej kolacji czy spotkania ze znajomymi, które odbędzie się kolejnego dnia.

3. Przygotuj składniki na sos

Obierz czosnek. Przekrój chili na pół i usuń połowę nasion (jeśli lubisz bardzo ostre jedzenie, zostaw je wszystkie). Umieść czosnek, chili i imbir w robocie kuchennym, a następnie zmiel na drobno. Możesz także do tego celu wykorzystać blender – wówczas umieść czosnek, chili i imbir w wysokim pojemniku lub słoiku. Tak przygotowaną podstawę sosu odłóż na bok.

4. Przygotuj sos

Połącz wodę, cukier, ocet oraz odrobinę soli w rondelku i doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj zmieloną mieszankę papryczek chili, czosnku i imbiru. W osobnym pojemniku wymieszaj skrobię z odrobiną wody. Dodaj do rondelka, cały czas gotując i zamieszaj. Doprowadź całość do wrzenia, nie przerywając mieszania – sos powinien zgęstnieć. Kiedy to się stanie, odstaw do ostudzenia. Opcjonalnie możesz także dodać świeży imbir i/lub ocet ryżowy do smaku. Gotowy sos przelej do butelki i przechowuj w lodówce.

5. Grilluj i podawaj!

Posmaruj ruszt odrobiną oleju. Ułóż szaszłyki na grillu i grilluj aż do miękkości, jednak nie krócej niż przez 7 minut, aby Klopsiki Roślinne Garden Gourmet zdążyły się dobrze upiec. Podawaj z wcześniej przygotowanym sosem (możesz nim polać szaszłyki lub też podać obok jako dip w miseczce). Opcjonalnie udekoruj całe danie kolendrą.

Danie wegetariańskie na obiad lub kolację jest gotowe do jedzenia. Smacznego!

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