

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**