

NADZIEWANE PIECZARKI PORTOBELLO Z WEGAŃSKIMI FILECIKAMI

SKŁADNIKI

4 PORCJE

37 MIN

ŁATWY

2 x 160 g Filecików Wegańskich Garden Gourmet
8 dużych kapeluszy grzybów portobello
500 g umytego szpinaku baby
150 g żurawiny (mrożonej)
1 cytryna (tylko skórka)
2 ząbki czosnku
mała garść orzechów włoskich
50 g startej wegańskiej mozzarelli
1 łyżka syropu z agawy
1 łyżka oliwy z oliwek do smażenia
kilka gałązek tymianku (do dekoracji)

Te pieczarki portobello nadziewane Wegańskimi Filecikami Garden Gourmet i szpinakiem to idealna przystawka lub danie główne na świąteczny obiad! Doskonale sprawdza się jako przepis wegański zarówno na początkujących, jak i zaawansowanych kucharzy. Dzięki kuszącemu aromatowi i wyrazistemu smakowi przypadną do gustu każdemu niezależnie od wieku. Koniecznie spróbuj ich jak najszybciej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiecz pieczarki portobello

Rozgrzej piekarnik do 200°C (180°C dla piekarników z termoobiegiem). Dokładnie umyj pieczarki, osusz, a następnie usuń ich nożki. Umieść je na blasze do pieczenia, skrop oliwą z oliwek i piecz w piekarniku przez kilka minut. Alternatywnie możesz także usmażyć je na patelni, jednak koniecznie zrób to na niewielkim ogniu. W przeciwnym razie grzyby spalą się, zanim zrobią się miękkie. Następnie odstaw pieczarki do góry nogami do ostygnięcia. Kiedy już będą zimne, osusz je delikatnie ręcznikiem kuchennym.

2. Przyrządź szpinak

Obierz i drobno posiekaj czosnek. Podsmaż czosnek na oliwie, a następnie dołóż szpinak. Duś na niewielkim ogniu, do momentu aż szpinak zrobi się miękki. Odcedź całość z nadmiaru wody i odłóż na bok.

3. Usmaż Wegańskie Fileciki Garden Gourmet

Przyrządź Wegańskie Fileciki Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Możesz usmażyć je na patelni na jednej łyżce oleju, co zajmie Ci około 4-7 minut. Fileciki wegańskie świetnie smakują także pieczone w piekarniku, co trwa już nieco dłużej, ponieważ około 9-12 minut.

4. Przyrządź żurawinę

Zalej żurawinę syropem z agawy i dodaj odrobinę wody. Zagotuj, a następnie przytrzymaj chwilę na niewielkim ogniu do momentu, aż żurawina stanie się miękka. Odłóż na bok do ostygnięcia. Żurawina z syropem będzie doskonałym dodatkiem do posiłku, który sprawi, że to danie wegańskie na obiad stanie się jeszcze bardziej aromatyczne.

5. Wypełnij pieczarki farszem

Umieść grzyby na blasze do pieczenia do góry nogami. Wypełnij szpinakiem, kawałkami Wegańskich Filecików i startym serem. Postaraj się nappełnić pieczarki jak najbardziej to możliwe.

6. Zapiecz, udekoruj i podawaj!

Pieczarki z farszem zapiecz w piekarniku przez 5 minut lub do momentu, aż ser się roztopi. Wyciągnij z piekarnika i udekoruj grubo posiekanymi orzechami włoskimi, skórką z cytryny, żurawiną oraz tymiankiem. Przepyszne danie wegańskie z filecikami od Garden Gourmet jest gotowe. Smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Nadziewane pieczarki portobello z Wegańskimi Filecikami](#)