

TACOS Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI, HARISSĄ I JOGURTEM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 18 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie klopsików
warzywnych Garden Gourmet

6 tortilli taco

½ czerwonej cebuli

250 ml jogurtu

1 łyżka sosu harissa

Sok z jednej cytryny

2 łyżki nasion granatu

Świeża kolendra

Poznaj przepis wegetariański na pyszne tacos z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet, sosem harissa, jogurtem i granatem. To wyjątkowo smakowite i aromatyczne danie, które przygotujesz w zaledwie kilkanaście minut. Szybko i prosto! Jednak, kiedy podasz je rodzinie lub znajomym, z pewnością usłyszysz zachwyty, a nawet prośby o dokładkę i szczegółowy przepis. To idealnie danie, aby zrobić na kimś dobre wrażenie. Wypróbuj już teraz i skosztuj meksykańskich smaków w swoim domu!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj sos

Przełóż jogurt do miseczki i wymieszaj go z sosem harissa. Zadbaj o to, aby uzyskać jednolitą konsystencję.

2. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Rozgrzej łyżkę oleju na patelni i smaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet przez 4-7 minut, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Regularnie przewracaj, aby opiec je ze wszystkich stron. Alternatywnie możesz także przygotować klopsiki w piekarniku na metalowej blaszce wyłożonej papierem w temperaturze 180 stopni. Zajmie Ci to tyle samo czasu, a danie będzie tak samo smaczne.

3. Podpiecz tortillę na patelni

Rozgrzej suchą patelnię i połóż na niej tortille. Podpiekaj z obu stron przez około jedną minutę, aż do uzyskania lekko złocistego koloru. Alternatywnie możesz także podgrzać tortille w piekarniku podczas pieczenia Klopsików Warzywnych, jednak pamiętaj, aby robić to maksymalnie przez 1-2 minuty (w przeciwnym razie tortilla zrobi się sucha i łamiwa, co uniemożliwi jej składanie).

4. Posmaruj tortillę sosem

Zdejmij tortillę z patelni i posmaruj ją odrobiną sosu jogurtowego (staraj się nie dawać go zbyt dużo, ponieważ nieestetycznie wypłynie podczas składania).

5. Przygotuj warzywa

Obierz i pokrój czerwoną cebulę na cienkie piórka. Przeplucz kolendrę pod bieżącą wodą i odłóż ją na papierowy ręcznik kuchenny. Dociśnij drugą warstwą ręcznika, aby pozbyć się nadmiaru płynu. Kolendrę grubo posiekaj.

6. Złóż tacos

Do każdego taco włóż po trzy Klopsiki Warzywne Garden Gourmet. Udekoruj pestkami granatu, pokrojoną czerwoną cebulą i świeżą kolendrą. Taco ułóż w miseczce tak, aby się nie rozsypały (dodatkowo możesz je zabezpieczyć wykałaczkami).

7. Podawaj z sokiem z limonki i smacznego!

Na koniec wyciśnij odrobinę soku z limonki na gotowe tacos. To przełamie ich smak i sprawi, że posiłek będzie znacznie bardziej aromatyczny. Przepyszne danie wegetariańskie na obiad z meksykańskimi akcentami jest gotowe do podania. Smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Tacos z klopsikami warzywnymi, harissą i jogurtem](#)