

SZPINAKOWY STAMPPOT Z WEGAŃSKIM KOTLETEM MIELONYM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 41 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet
Wegański Kotlet Mielony

600 g mącznych ziemniaków

400 g świeżego szpinaku

1 czerwona cebula

1 mała szalotka

1 łyżeczka drobnej musztardy

100 ml mleka roślinnego

50 ml oliwy z oliwek z pierwszego
tłoczenia

1 łyżeczka sos roślinny w proszku
naturalny

sól i pieprz

Szukasz pocieszenia na chłodne dni? Garden Gourmet ma dla Ciebie idealny przepis! Jest aksamitny, wypełniony świeżym szpinakiem i oczywiście wegański. Wypróbuj szpinakowy stamppot z Wegańskim Kotletem Mielonym od Garden Gourmet, który doskonale smakuje nie tylko zimą. Świetnie sprawdza się jako danie wegańskie na obiad dla całej rodziny – przypadnie do gustu zarówno małym, jak i dużym smakoszom.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ziemniaki

Obierz ziemniaki i dokładnie umyj. Następnie pokrój je na równe kawałki o średniej grubości. Zagotuj w wodzie z niewielkim dodatkiem soli.

2. Przygotuj warzywa

Gotuj ziemniaki przez około 20 minut do czasu, aż zmiękną. W międzyczasie drobno posiekaj i podsmaż szalotkę na patelni na odrobinie oleju. Dokładnie umyj, a następnie grubo posiekaj szpinak. Dodaj go na patelnię i pozwól mu nieco odparować. Przez cały czas gotowania, mieszaj co 1-2 minuty, aby uniknąć przypalenia.

3. Rozgnieć ziemniaki

Odcedź ziemniaki z wody i rozgnieć je tłuczkiem do ziemniaków. Zrób to dokładnie, aby uniknąć grudek, dzięki czemu ten przepis wegański zrobi na Tobie jeszcze większe wrażenie, ponieważ stamppot będzie wyjątkowo aksamitny.

4. Przygotuj stamppot

Do ziemniaków dodaj mleko i oliwę z oliwek, a następnie wrzuć wcześniej przygotowany szpinak. Dopraw danie wegańskie do smaku solą i pieprzem. Przechowuj całość w ciepłe pod pokrywką do czasu podania. Możesz także okryć garnek lub patelnię kocem, aby jeszcze bardziej spowolnić proces ochładzania się dania.

5. Przygotuj sos

Posiekaj czerwoną cebulę w kostkę o niewielkich rozmiarach i podsmaż ją krótko na oliwie, aż zacznie się lekko zabarwiać. Przygotuj sos wegetariański zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Dodaj do niego podsmażoną cebulę oraz łyżkę musztardy. Całość dokładnie wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji i odstaw na bok.

6. Przygotuj Wegańskiego Kotlecia Mielonego od Garden Gourmet

Usmaż Garden Gourmet Wegańskiego Kotlecia Mielonego zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Możesz także upiec go w piekarniku, co zajmie Ci tyle samo czasu. W jednym i drugim przypadku kotlet wegański smakuje wyśmienicie.

7. Podawaj i smacznego!

Jeszcze ciepły stamppot wyłóż na talerz. Na nim powinien się znaleźć wegański kotlet. Całość polej sosem i przepis wegański został ukończony! Możesz podać danie bliskim lub samodzielnie się nim zająć. Smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Szpinakowy stampot z Wegańskim Kotletem Mielonym](#)