

MARYNOWANE KLOPSIKI WARZYWNE Z RYZEM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie klopsików
wegetariańskich Garden Gourmet

25 ml sosu sojowego

½ łyżki sosu ostrygowego

1 łyżeczka oleju sezamowego

½ łyżeczki imbiru

½ łyżeczki miodu

½ łyżeczki czosnku w proszku

czarny pieprz

200 g białego ryżu

2 łodygi dymki

1 łyżka nasion sezamu

2 łyżki nasion granatu

4 łyżki kukurydzy

Wypróbuj to aromatyczne danie wegetariańskie na obiad, przygotowane z pysznych Klopsików Warzywnych Garden Gourmet, delikatnej kukurydzy i chrupiącego granatu, idealnie połączonych z gorącym ryżem gotowanym na parze. Przepis, który pokocha cała rodzina, a goście z zachwytem poproszą o dokładkę! A co najważniejsze, przygotujesz je w zaledwie pół godziny i to nawet bez żadnych zaawansowanych umiejętności kulinarnych. Zaprosz Klopsiki Warzywne do swojej kuchni jak najszybciej. Przygotuj to niesamowite danie w kilku porcjach tak, aby na pewno nikomu nie zabrakło. Smacznego!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zamarynuj Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Przygotuj marynatę do Klopsików Warzywnych, łącząc sos sojowy, sos ostrygowy, olej sezamowy, imbir, miód, czosnek w proszku i czarny pieprz. Włóż kulki do marynaty i dokładnie obtocz je w płynie. Pozostaw do zamarynowania w lodówce na co najmniej jedną godzinę, aby smaki zdążyły się przegryźć. Możesz także zrobić marynatę dzień wcześniej i pozostawić w niej klopsiki nawet przez całą noc.

2. Ugotuj ryż

Przesyp ryż na sitko i przepłucz pod bieżącą wodą, aby pozbyć się białej zawiesiny. Ugotuj ryż zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Zadbaj o to, aby za bardzo go nie rozgotować, ponieważ to danie wegetariańskie znacznie lepiej smakuje z ryżem al dente.

3. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Wyciągnij Klopsiki Warzywne od Garden Gourmet z marynaty (resztę płynu zachowaj na później – przyda się do wykończenia dania). Dodaj trochę oleju na patelnię, rozgrzej i smaż kulki zgodnie z instrukcją na opakowaniu, regularnie je obracając, aby podpiekły się ze wszystkich stron. Alternatywnie możesz także przygotować je w piekarniku, co zajmie Ci tyle samo czasu.

4. Przygotuj dymkę

Dokładnie umyj łodygę dymki i osusz ją ręcznikiem papierowym z nadmiaru wody. Posiekaj na kawałki o średniej grubości i odłóż na bok.

5. Posyp, podawaj i delektuj się smakiem!

Ugotowany ryż nałóż na miseczkę, a na wierzch wyłóż Klopsiki Warzywne marki Garden Gourmet. Całość posyp nasionami sezamu, posiekaną dymką, nasionami granatu i kukurydzą. Na koniec danie polej marynatą, aby nadać mu jeszcze więcej aromatu. Szybki i pyszny przepis wegetariański na marynowane Klopsiki Warzywne z ryżem właśnie został ukończony – możesz podawać do stołu. Danie doskonale sprawdza się zarówno jedzone tuż po ugotowaniu, jak i odgrzewane w mikrofali lub w piekarniku.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Marynowane Klopsiki Warzywne z ryżem](#)