

# TAŻIN ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW, MORELI I WEGAŃSKIEGO FALAFELA

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 37 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 słodki ziemniak (250 g)  
1 opakowanie Garden Gourmet Falafel  
4 marchewki  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka miodu  
1 łyżka pietruszki  
2 łyżki sproszkowanych migdałów  
4 suszone morele  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżeczka ziela angielskiego  
300 ml wody

Tadżin to pyszne danie kuchni marokańskiej, które możesz przygotować samodzielnie w swojej kuchni. Składa się tylko z kilku klasycznych składników, jednak dzięki nieoczywistemu połączeniu i specjalnemu przygotowaniu, smakuje wyjątkowo oryginalnie. Wypróbuj Wegański Falafel Garden Gourmet skąpany w miodzie, słodkich morelach, ziemniaku i aromatycznych przyprawach. Przygotuj danie wegańskie na obiad lub zaskakującą kolację dla swoich bliskich, która z pewnością zrobi na nich wrażenie. A to wszystko w zaledwie kilkadziesiąt minut!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj warzywa

Obierz i pokrój w dużą kostkę słodkiego ziemniaka. Zrób to samo z marchewką, krojąc ją w plastry o średniej grubości. Obierz i posiekaj czosnek oraz cebulę w drobną kostkę (alternatywnie możesz przecisnąć czosnek przez praskę). Dokładnie umyj i osusz kuchennym ręcznikiem papierowym natkę pietruszki. Następnie grubo ją posiekaj, usuwając wcześniej łodygi.

### 2. Podsmaż czosnek i cebulę

Rozgrzej patelnię z łyżką oleju (lub większą ilością, jeśli lubisz tłuste potrawy). Wrzuć na nią cebulę i czosnek, a następnie smaż przez 2 minuty. Nie zapominaj o mieszaniu, ponieważ w przeciwnym razie danie wegańskie się przypali.

### 3. Dodaj ziemniaka

Dodaj pokrojonego w kostkę słodkiego ziemniaka i kontynuuj smażenie przez 5 minut (postaraj się, aby ziemniak został podsmażony ze wszystkich stron). Ponownie nie zapominaj o mieszaniu od czasu do czasu.

### 4. Gotuj z morelami, miodem i przyprawami

Pokrój suszone morele na 4 części. Następnie dodaj je na patelnię. Dolej także wodę i miód. Gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut, sporadycznie mieszając, dzięki czemu ten przepis na falafel będzie jeszcze bardziej aromatyczny.

### 5. Przyrządź Wegańskiego Falafela Garden Gourmet

Dodaj Wegańskiego Falafela Garden Gourmet na patelnię na 5 minut przed końcem gotowania. Możesz także alternatywnie podpiec go na osobnej patelni na łyżce oleju zgodnie z instrukcjami na opakowaniu – będzie wówczas znacznie bardziej chrupiący. Falafel z ciecierzycy świetnie smakuje również przyrządzony w piekarniku lub frytkownicy beztłuszczowej.

### 6. Wyłóż na talerz, udekoruj i zjadaj!

Gotowe warzywa z miodem i przyprawami wyłóż na talerz. Na wierzchu ulóż Wegańskiego Falafela Garden Gourmet. Posyp posiekanymi migdałami i natką pietruszki. Przepis wegański na przepyszne marokańskie danie został ukończony – możesz podawać do stołu. Smacznego!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Tajin ze słodkich ziemniaków, moreli i Wegańskiego Falafela](#)