

ROŚLINNY SZNYCEL Z WARZYSWAMI I MŁODYMI ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet
Sznycel Roślinny

300 g fasolki szparagowej

150 g pomidorków koktajlowych

400 g młodych ziemniaków

1 cytryna

oliwa z oliwek

przyprawa

🍴 2 PORCJE

🕒 39 MIN

🇵🇱 ŁATWY

Przygotuj klasyczne danie wegańskie na obiad ze Sznyclem Roślinnym Garden Gourmet, który do złudzenia przypomina swój oryginał. Skosztuj połączenia młodych ziemniaczków z fasolką szparagową oraz kotлетem bez dodatku mięsa. To doskonały przepis wegański na szybki posiłek, który przypomni Ci czasy dzieciństwa. Możesz zajądać się nim w samotności lub przygotować kilka porcji dla całej rodziny. Jeśli raz go spróbujecie, z pewnością zagości w Waszym jadłospisie na stałe!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ziemniaki i rozgrzej piekarnik

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Dokładnie umyj i przekrój na pół młode ziemniaki (nie obieraj ze skórki). Rozłóż je na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem, skrop oliwą, posyp solą i pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj tak, aby przyprawy i tłuszcz obtoczyły ziemniaka.

2. Upiecz ziemniaki

Piecz ziemniaki przez około 20 minut, aż będą rumiane i gotowe. Od czasu do czasu przemieszaj je, dzięki czemu równomiernie złapią kolor i nie przypalą się.

3. Przygotuj zieloną fasolkę

Doprowadź patelnię z osoloną wodą do wrzenia. Dokładnie umyj zieloną fasolkę, a następnie odetnij końcówki. Wrzuć fasolkę do wody i gotuj ją przez około 10 minut, aż będzie chrupiąca. Odcedź, skrop oliwą z oliwek i posyp świeżo zmielonym pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj.

4. Dodaj odrobinę oryginalności

Dokładnie umyj cytrynę i zetrzyj skórkę na tarce. Równomiernie posyp skórką fasolę. Umyj pomidory i przekrój je na pół. Połóż pomidory na patelnię z fasolą i zamknij szczelnie pokrywką, aby utrzymać temperaturę (dla lepszego efektu możesz schować patelnię pod koc). Ciepłe danie wegańskie będzie znacznie smaczniejsze.

5. Upiecz Garden Gourmet Sznycel Roślinny

Upiecz Sznycle Roślinne Garden Gourmet na patelni na oleju, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Smaż do momentu aż staną się złotobrązowe, przewracając w połowie pieczenia. Następnie przełóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć z nadmiaru oleju. Alternatywnie wegański sznycel świetnie smakuje także przygotowany w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub we frytkownicy beztłuszczowej rozgrzanej do 180 stopni.

6. Podawaj i smacznego!

Wyłóż pieczone ziemniaki, fasolę i pomidory na talerz. Obok nich połóż Sznycła Roślinne Garden Gourmet. Całość możesz posypać posiekany koperkiem, jeśli akurat masz go w swojej kuchni (opcjonalnie). Danie jest gotowe - smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Roślinny sznycel z warzywami i młodymi ziemniakami](#)