

# 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 posiekanym 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](#)