

SKŁADNIKI

🍴 6 PORCJI

🕒 1 H. 13 MIN

👤 ŚREDNI

2 opakowania Wegańskich Filecików Garden Gourmet

300 g dyni

2 do 3 buraków

1 łyżeczka startej skórki z cytryny

1 filiżanka rzeżuchy, kielków i prażonych pestek dyni

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 łyżka nasion granatu

1 łyżka tapenady z czarnych oliwek

1 łyżka tapenady pomidorowej

2 łyżki pesto bazyliowego

Ciasto francuskie ok. 25x36 cm

Sól

Pieprz

CULINARY TIP

Pyszny bezstresowy aperitif świąteczny

Przygotuj tartaletki, tapenadę i kawałki buraków dzień wcześniej. Można w ten sposób ugotować kawałki wegańskich filetów i zrobić tartaletki tuż przed ich podaniem.

Wegańskie tarty są idealne jako przystawka na świąteczny obiad. Przygotowane z naszych pysznych Wegańskich Filecików Garden Gourmet, smakują całej rodzinie. Dzięki doskonałemu połączeniu roślinnego mięsa, chrupiącego ciasta, przepysznych warzyw i aromatycznych przypraw, pokocha je każdy bez względu na wiek. Spróbuj ich sam(a) i wypróbuj ten niezwykły przepis wegański jak najszybciej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ciasto i foremki do tarty

Rozwałkuj ciasto na grubość kilku centymetrów i odstaw je na 10 minut. W międzyczasie posmaruj foremki do tartaletek olejem i posyp odrobiną mąki. Zadbaj o to, aby nie było jej za mało, dzięki czemu tarty się nie przykleją, jednak nie za dużo – w przeciwnym razie danie nie będzie smaczne.

2. Uformuj tartaletki

Wytnij plastry z ciasta i rozdziel je pomiędzy foremki do tartaletek. Dobrze przykryj foremki ciastem w rogach i aż po same brzegi. Zadbaj o to, aby pomiędzy ciastem nie było żadnych przerw. Następnie włóż foremki do lodówki na około 30 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180°C.

3. Upiecz tartaletki

Piecz tartaletki w piekarniku przez około 20–25 minut, aż będą złociste i chrupiące. Kontroluj ciasto przez ostatnie minuty, aby uzyskać idealny stopień wypieczenia. Następnie wyciągnij z piekarnika i odstaw na bok do ostygnięcia.

4. Przygotowanie nadzienia

Obierz buraki oraz dynię ze skórki, a następnie drobno je posiekaj. Duś warzywa na patelni z niewielką ilością wody oraz łyżeczką startej skórki z cytryny aż staną się miękkie – od czasu do czasu mieszaj. Dopraw solą i pieprzem, tak aby to danie wegańskie na obiad miało jak najwięcej smaku.

5. Usmaż Wegańskie Fileciki Garden Gourmet

Usmaż Wegańskie Fileciki Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Smaż je na małym ogniu na jednej łyżce oleju. Fileciki roślinne będą gotowe po uzyskaniu złotego koloru.

6. Udekoruj tartaletki

Napełnij tartaletki tapenadą i wcześniej przygotowanymi burakami z dynią. Następnie umieść kilka kawałków Wegańskich Filecików Garden Gourmet. Na wierzch wyłóż pesto i udekoruj pestkami granatu, pestkami dyni, rzeżuchą, kielkami oraz posiekaną natką pietruszki.

7. Czas się delektować!

Tak przyrządzone tartaletki podawaj od razu po przygotowaniu. Najlepiej smakują na ciepło, jednak to danie wegańskie możesz także śmiało schować do lodówki i zająć jako przekąskę. Smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Tartaletki z Wegańskimi Filecikami Garden Gourmet](#)