

SZASZŁYKI Z KOLOROWYMI KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

🍴 1 PORCJA

🕒 16 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1/2 opakowania Warzywnych
Klopsików Garden Gourmet

1/2 żółtej i 1/2 czerwonej papryki

Kilka pomidorków koktajlowych

Mała kiść czerwonych lub białych
winogron

2 plasterki melona kantalupa

1/3 ogórka

Przygotuj przepyszny i pełen kolorów lunchbox dla swoich dzieci! Stwórz dla nich wegetariański posiłek z warzywami, owocami i wspaniałymi Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet. Najpierw pokochają go ze względu na apetyczny wygląd, a potem niesamowity smak. Dodatkowo szaszłyki doskonale sprawdzają się także jako danie wegetariańskie na obiad dla całej rodziny, lekka kolacja po całym dniu zmagania, szybka przekąska w biegu oraz coś, czym poczęstujesz niezapowiedzianych gości. Co więcej, wykonanie takich szaszłyków zajmie Ci zaledwie kilkanaście minut. Koniecznie zapisz ten przepis i wypróbuj go jak najszybciej!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiecz Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Upiecz Klopsiki Warzywne Garden Gourmet w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. W trakcie pieczenia obróć je choć raz, aby zarumieniły się ze wszystkich stron. Następnie pozostaw do ostygnięcia. Alternatywnie możesz także przygotować klopsiki na patelni z wykorzystaniem łyżki oleju – zajmie Ci to tyle samo czasu, jednak nie zapomnij później, aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.

2. Umyj owoce i warzywa

Dokładnie umyj żółtą i czerwoną paprykę, pomidorki koktajlowe, ogórka i winogrona. Następnie osusz je z nadmiaru wilgoci z wykorzystaniem papierowego ręcznika kuchennego.

3. Pokrój owoce i warzywa

Żółtą i czerwoną paprykę oraz ogórka pokrój w kostkę. Powinna być ona na tyle duża, aby swobodnie dać się nabić na patyczek bez obaw o rozerwanie. Winogrona i pomidorki koktajlowe pokrój na połówki. Uformuj kulki z melona, wydrążając je za pomocą średniej wielkości łyżki.

4. Połącz wszystkie składniki razem

Nalóż owoce, warzywa i Klopsiki Warzywne Garden Gourmet na patyczki. Zrób to naprzemiennie tak, aby to danie wegetariańskie było jak najbardziej kolorowe i zachęcało do zjedzenia już na pierwszy rzut oka. Dzięki temu nawet bardzo małe dzieci chętnie po nie sięgną.

5. Podawaj i smaczno!

Tak przygotowane szaszłyki z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet podawaj na talerzu lub od razu spakuj do lunchboxa. Przepis wegetariański jest skończony – smaczno! Jeśli nie zjecie całej porcji na raz, danie przechowuj w lodówce.

6. Połącz z sałatką

Szaszłyki z Klopsikami Warzywnymi od Garden Gourmet doskonale smakują w połączeniu z lekkimi sałatkami wiosennymi. Możesz zestawić je razem na talerzu lub spakować do lunchboxa, dzięki czemu w jednym posiłku pojawi się jeszcze więcej pyszności!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Szaszłyki z kolorowymi klopsikami warzywnymi](#)