

# MYŚLIWSKI SZNYCEL ROŚLINNY ZE SZPECLAMI

## SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet  
Sznycel Roślinny

150 g pieczarek

1 cebula

1 szalotka

200 ml bulionu grzybowego lub  
warzywnego

20 g masła wegańskiego

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka mąki

50 ml czerwonego wina

1 mały pęczek szczypiorku

🍴 2 PORCJE

🕒 29 MIN

🇱🇹 ŁATWY

Ciesz się domowym smakiem dzięki naszemu tradycyjnemu przepisowi na myśliwski Sznycel Roślinny Garden Gourmet. Właśnie tutaj głębokie smaki sosu grzybowego łączą się z chrupiącym mięsem wegańskim i szpeclami. To kulinarna podróż, której trudno się oprzeć. Przygotuj smakowite danie wegańskie na obiad, syczącą kolację lub wykorzystaj, jako popisową potrawę, kiedy przyjadą goście. Skosztuj Sznycla Roślinnego razem ze swoimi bliskimi!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj ciasto

Roztop wegańskie masło w rondelku na małym ogniu. Zdejmij patelnię z ognia, gdy masło prawie się rozpuści i wymieszaj z mąką za pomocą szpatułki. Gotuj ciasto na małym ogniu przez 1 minutę, nie zapominając o mieszaniu. W przeciwnym razie może się przypalić.

### 2. Stwórz sos z czerwonym winem i bulionem

Połącz czerwone wino i bulion. Wstaw je na niewielki gaz i gotuj. Powoli doprowadź do wrzenia, mieszając od czasu do czasu, a następnie podgrzewaj tak długo, aż sos zgęstnieje. Jeśli stanie się zbyt gęsty, dodaj trochę bulionu. Całość ponownie wymieszaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

### 3. Dodaj zrumienione grzyby do sosu

Dokładnie umyj, a następnie pokrój grzyby na niewielkie kawałki. Usmaż je na oleju na brązowy kolor i dopraw solą oraz pieprzem. Tak przygotowane grzyby wrzuć do sosu z wina i bulionu, a następnie całość dokładnie wymieszaj.

### 4. Przygotuj warzywa

Obierz cebulę i szczypiorek. Cebulę pokrój w cienkie półpierzście, a szczypiorek drobno posiekaj. Odłóż na bok.

### 5. Usmaż Sznycla Roślinnego Garden Gourmet

Usmaż Sznycla Roślinnego Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rób to na łyżce oleju do momentu, aż będzie lekko złocisty i chrupiący. Alternatywnie Sznycel Roślinny może także zostać przygotowany w piekarniku lub frytkownicy beztłuszczowej.

### 6. Usmaż cebulę

W czasie, kiedy wegański sznycel od Garden Gourmet będzie się piekł, podsmaż cebulę na niewielkiej ilości oleju, aż lekko zbrązowieje. Dodaj ją do wcześniej przygotowanego ciasta z masła i mąki.

### 7. Ugotuj szpecele

Do garnka z osoloną, wrzącą wodą wrzucaj niewielkie kawałki ciasta z masła, mąki i cebuli. Gotuj przez 5-8 minut, a następnie wyciągnij za pomocą łyżki durszlakowej.

### 8. Podawaj na gorąco

Gotowy Sznycel Roślinny Garden Gourmet podawaj z ciepłymi szpeclami i sosem grzybowym. Udekoruj posiekanym szczypiorkiem. Przepis wegański jest gotowy. Smacznego!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Myśliwski Sznyceł Roślinny ze szpeclami](#)