

## SKŁADNIKI

4 PORCJE

23 MIN

ŚREDNI

1 opakowanie Wegańskich Filecików od Garden Gourmet

1 łyżeczka oliwy z oliwek

1/2 łyżeczki mieszanki suszonych ziół

1 ząbek czosnku, zmiądzony

1 mała lub pół białej cebuli

2 ząbki czosnku

1 mała czerwona i 1 mała żółta papryka

1 liść laurowy

300 g krótkoziarnistego ryżu do paelli (ryż Calasparra)

1 saszetka mieszanki przypraw do paelli (lub patrz wskazówka)

odrobina białego wina (opcjonalnie)

900 ml bulionu warzywnego o niskiej zawartości soli

400 g świeżych pomidorów pokrojonych w kostkę

100 g mrożonego groszku

4 łyżki oliwy z oliwek do smażenia

kilka gałązek natki pietruszki i cytryny

Paella jest łatwiejsza do zrobienia niż myślisz – bajecznie kolorowa i pełna smaku potrawa jednogarnkowa, która oczaruje Ciebie i całą Twoją rodzinę. W tym przepisie wykorzystasz nasze Wegańskie Fileciki Garden Gourmet, które w połączeniu z aksamitnym ryżem i idealnie doprawionymi warzywami, robią wrażenie od pierwszego kęsa. Koniecznie wypróbuj! Stwórz smakowite danie wegańskie na obiad, syczącą kolację lub uroczystą potrawę na przyjazd gości.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## 1. Podsmaż cebulę, czosnek i paprykę

Dokładnie umyj paprykę, a następnie osusz papierowym ręcznikiem kuchennym z nadmiaru wody. Następnie pokrój na kawałki o średniej grubości. Obierz cebulę i czosnek. Posiekaj je na drobną kostkę (alternatywnie czosnek możesz przecisnąć przez praskę). Rozgrzej nieprzywierającą patelnię z łyżką oleju. Wrzuć na nią wszystkie przygotowane warzywa i smaż tak długo, aż staną się lekko złociste. Nie zapominaj o systematycznym mieszaniu, ponieważ w przeciwnym razie to danie wegańskie może się przypalić.

## 2. Dodaj wino i bulion na patelnię

Dodaj ryż, liść laurowy i przyprawę do paelli na patelnię. Całość dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze przez kilka minut (nie zapominaj o mieszaniu). Następnie dolej wino i doprowadź do wrzenia. Dodaj bulion, pokrojone w kostkę pomidory i groszek.

## 3. Gotuj na wolnym ogniu

Całą zawartość patelni dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień, a następnie gotuj bez przykrycia i bez mieszania przez około 20 minut, aż ryż wchłonie płyn. W trakcie ostatnich minut kilka razy upewnij się, czy woda wcześniej nie wyparowała (jeśli tak się stanie, zdejmij paellę z ognia).

## 4. Przygotuj Wegańskie Fileciki Garden Gourmet

Na osobną patelnię dodaj łyżkę oliwy z oliwek, mieszankę ziół, a następnie całość rozgrzej. Wrzuć Wegańskie Fileciki Garden Gourmet i smaż na złoty kolor zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Od czasu do czasu obracaj.

## 5. Wyłóż paellę na talerz

Gotową paellę wyłóż na talerz. Na jej wierzchu ułóż fileciki roślinne od Garden Gourmet. Całe danie udekoruj kawałkami cytryny i grubo posiekaną natką pietruszki. Przepis wegański ukończony! Podawaj na gorąco.

## 6. Jak przygotować domową przyprawę do paelli?

WSKAZÓWKA: Zamiast gotowej przyprawy do paelli możesz również użyć domowej wersji. Aby ją zrobić, wymieszaj 1/2 łyżeczki wędzonej papryki (słodkiej), 1/2 łyżeczki kurkumy w proszku, 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne i 1 saszetkę szafranu.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
[WWW.GARDENGOURMET.PL](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)