ŁAZANKI Z FILECIKAMI WEGAŃSKIMI I KISZONĄ KAPUSTĄ

4 PORCJE | 55 MIN | ŁATWY

SKŁADNIKI

- 2 opakowania Fileciki Wegańskie Garden Gourmet
- 200 g makaronu łazanki
- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 500 ml bulionu
- garść suszonych grzybów
- 2 listki laurowe
- 4 sztuki ziela angielskiego
- Sól i pieprz do smaku
- Oliwa do smażenia
- Natka pietruszki

W te święta razem z całą rodziną skosztuj aromatycznych łazanek w wegetariańskim wydaniu. Wypróbuj, jak smakuje połączenie kapusty, grzybów i idealnie dobranych przypraw z Filecikami Wegańskimi od Garden Gourmet. To doskonały zamiennik mięsa, który do złudzenia przypomina swój oryginał, dzięki czemu ten przepis wegetariański posmakuje nawet osobom spożywającym mięso na co dzień. Przygotuj sycący obiad, smakowitą kolację lub jedno z dwunastu dań na wigilijny stół i przeżyj niezapomniane święta!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ SUSZONE GRZYBY

Suszone grzyby przełóż do niewielkiej miseczki i zalej wrzątkiem. Trzymaj pod przykryciem co najmniej przez kilka minut, dzięki czemu staną się miękkie.

2. UGOTUJ KAPUSTĘ

Kiszoną kapustę odciśnij z nadmiaru soku. Następnie przełóż ją do dużego garnka i zalej bulionem. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Całość gotuj tak długo, aż kapusta będzie miękka. Mieszaj od czasu do czasu, aby uniknąć przypalenia.

3. ODCEDŹ KAPUSTĘ

Weź drugi garnek i odcedź nad nim kapustę. Nie wylewaj bulionu - zachowaj go na później.

4. UGOTUJ GRZYBY

Grzyby ugotuj w wodzie, w której się moczyły. Następnie drobno je posiekaj.

5. PRZYGOTUJ CEBULĘ I CZOSNEK

Obierz cebulę i czosnek, a następnie opłucz pod bieżącą wodą i osusz z nadmiaru wody. Cebulę pokrój w niewielką kostkę, a czosnek drobno posiekaj (alternatywnie możesz także przecisnąć go przez praskę).

6. USMAŻ FILECIKI WEGAŃSKIE GARDEN GOURMET

Na rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy wyłóż Fileciki Wegańskie Garden Gourmet. Smaż je zgodnie z instrukcją na opakowaniu, od czasu do czasu obracając. Alternatywnie możesz także przygotować je w piekarniku w temperaturze 180 stopni.

7. USMAŻ CEBULĘ, CZOSNEK I GRZYBY

Na rozgrzaną patelnię (może być po smażeniu Filecików Wegańskich) wrzuć cebulę i smaż tak długo, aż zmięknie. Następnie dodaj czosnek oraz posiekane grzyby. Ponownie smaż razem przez około 3 minuty.

8. DODAJ KAPUSTĘ I FILECIKI ROŚLINNE GARDEN GOURMET

Po tym czasie dodaj na patelnię odcedzoną kapustę oraz Fileciki Wegańskie Garden Gourmet. Całość razem smaż, podlewając odrobiną bulionu, aby kapusta nie była zbyt sucha. Nie zapominaj o mieszaniu, dzięki czemu danie wegetariańskie się nie przypali.

9. UGOTUJ MAKARON

Doprowadź osoloną wodę do wrzenia, a następnie wrzuć na nią makaron łazanki. Ugotuj go zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

10. DOPRAW I PODAWAJ!

Ugotowany makaron dodaj na patelnię i duś jeszcze przez 5 minut. Na końcu dopraw solą oraz pieprzem. Podawaj z natką pietruszki.
Danie na wegetariańskie święta jest gotowe - smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL