

FILET ROŚLINNY Z SOSEM TATARSKIM I PANIEROWANYMI PIECZARKAMI

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 29 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet
Filet Roślinny

200 g małych pieczarek

1 szklanka bułki tartej

2 jajka

Olej do smażenia

3 łyżki wegańskiego majonezu

8 marynowanych pieczarek

2 ogórki konserwowe

1 mała cebulka

1 łyżka posiekanego koperku

Sok z cytryny do smaku

Sól i pieprz do smaku

Na święta przygotuj soczystego Fileta Roślinnego od Garden Gourmet, który swoim smakiem i teksturą do złudzenia przypomina prawdziwe mięso. Podaj go w towarzystwie aromatycznego sosu tatarskiego i chrupiących pieczarek. To coś, czym zachwycą się zarówno domownicy, jak i goście. Od razu zrób podwójną porcję, bo wszystko wskazuje na to, że szybko zniknie ze stołu!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz cebulę. Razem z pieczarkami przeznaczonymi na sos umyj ją od bieżącą wodą, a następnie osusz dokładnie za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Pieczarki pokrój w bardzo drobną kostkę. To samo zrób z ogórkami konserwowymi. Posiekaj cebulę lub rozdrobnij ją blenderem. Umyj także i osusz koperek. Oderwij i wyrzuć twarde łodygi, a pozostałą część pokrój, jak najdrobniej potrafisz.

2. STWÓRZ SOS TATARSKI

Aby przygotować sos tatarski, połącz pokrojone pieczarki, cebulę i ogórki konserwowe. Umieść je w misce, a następnie dodaj majonez oraz koperek i wymieszaj. Na koniec dopraw solą i pieprzem. Całość ponownie wymieszaj i odstaw na bok co najmniej na kilka minut, aby smaki się przegryzły. Dzięki temu to danie wegetariańskie będzie znacznie bardziej aromatyczne.

3. UPIECZ PIECZARKI

Pozostałe pieczarki również umyj i osusz z wilgoci, jak najbardziej to możliwe. Przekrój je na pół lub na ćwiartki. W rondelku rozgrzej olej. W misce roztrzep jajka. Pieczarki dokładnie panieruj w jajkach i bułce tartej ze wszystkich stron. Zmniejsz ogień pod rondelkiem i włóż opanierowane pieczarki do naczynia. Następnie smaż na złoty kolor w oleju, od czasu do czasu obracając, dzięki czemu pieczarki na wege święta będą idealne!

4. USMAŻ FILETA ROŚLINNEGO OD GARDEN GOURMET

Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju lub ulubionego tłuszczu. Wyłóż na nią Fileta Roślinnego od Garden Gourmet i zmniejsz ogień, a następnie smaż według instrukcji na opakowaniu, od czasu do czasu obracając. Kiedy filet będzie już złocisty, połóż go na papierowy ręcznik kuchenny i odsącz z nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie ten przepis wegetariański będzie także doskonale smakował, kiedy roślinny filet od Garden Gourmet przygotujesz w piekarniku w temperaturze 180 stopni.

5. PODAWAJ I SMACZNEGO!

Ciepłego Fileta Roślinnego od Garden Gourmet wyłóż na talerz. Obok połóż usmażone pieczarki. Całość obficie polej sosem tatarskim. Alternatywnie możesz także położyć sos tatarski w małej miseczce obok talerza. I gotowe! Danie na wege święta wielkanocne może zostać podane. Jedz solo lub z dodatkiem ciepłego pieczywa, np. bagietki. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Filet Roślinny z sosem tatarskim i panierowanymi pieczarkami](#)