

SKŁADNIKI

🌱 2 PORCJE

🕒 15 MIN

🌱 ŁATWY

2 opakowania Garden Gourmet
WEGAŃSKIE FILECIKI

400 gram pomidorów

140 gram kukurydzy

250 gram czerwonej fasolii

1 sztuka cebulii

dla smaku przyprawy do dań
meksykańskich (chili)

CULINARY TIP

**Dopasuj ilość przypraw do
własnych preferencji
smakowych**

Jeśli lubisz potrawy bardziej
pikantne, możesz zwiększyć ilość
przypraw meksykańskich. Dostosuj
ilość do swoich preferencji
smakowych.

Ożyw swoją kolację treściwym Chili Sin Carne! Pełne aromatycznych fasoli, warzyw i wegańskich kawałków filecików Garden Gourmet, to roślinna interpretacja klasycznego dania, która zaspokoi każdy głód i zachwyci wyjątkowym smakiem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. SMAŻ WEGAŃSKIE KAWAŁKI FILECIKÓW

Obierz i posiekaj cebulę. Rozgrzej 2 łyżki oleju do smażenia na dużej patelni i smaż kawałki filetów z cebulą przez około 5 minut, mieszając.

2. DODAJ PRZYPRAWY I GOTUJ

Smaż razem z przyprawami meksykańskimi przez minutę, a następnie dodaj krojone pomidory. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj przez około 5 minut.

3. DODAJ FASOŁĘ CZERWONĄ I PODAWAJ

W międzyczasie odcedź fasolę czerwoną i kukurydzę, dodaj je do potrawy i ponownie doprowadź do wrzenia.

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