

## 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**