

KREMOWY MAKARON ORZO Z WEGETARIAŃSKIM FILETEM

SKŁADNIKI

1 opakowanie Filet Roślinny Garden
Gourmet

100g pieczarek

150g makaronu orzo

200g świeżego szpinaku

200g pomidorów koktajlowych

 2 PORCJE

 21 MIN

 ŁATWY

Rozkoszuj się kremowym smakiem orzo w połączeniu z wegetariańskim filetem od Garden Gourmet. To doskonałe wegetariańskie danie na co dzień. Idealne do wspólnego spożywania z rodziną i przyjaciółmi.

CULINARY TIP

Używanie świeżych składników

Upewnij się, że używasz świeżych składników, aby zachować smak i wartość odżywczą dania.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ WARZYWA

Przekrój pomidorki cherry na pół i pokrój pieczarki w plasterki.

2. UGOTUJ WARZYWA I MAKARON ORZO

Podsmaż pieczarki na odrobinie oleju, a następnie dodaj ugotowany makaron orzo oraz bulion. Doprowadź do wrzenia i przez około 8 minut. Po 7 minutach dodaj szpinak.

3. GRILUJ FILETY

Usmaż lub ugrilluj filety wegetariańskie według instrukcji na opakowaniu, aż będą rumiane.

4. FINALNE DEKOROWANIE I MOŻESZ CIESZYĆ SIĘ SMAKIEM!

Wmieszaj pomidorki cherry z orzo, dodaj śmietankę i dopraw solą oraz pieprzem, jeśli potrzeba. Pokrój filety w stylu kurczaka na plastry i podawaj z orzo.

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