

SKŁADNIKI 2 PORCJE 45 MIN ŁATWY

1 opakowanie Filet Roślinny Garden
Gourmet

30g fasolka szparagowej

500g młodych ziemniaków

cytryna

1 łyżki oliwy z oliwek

szczypta soli i pieprzu do smaku

Szukasz klasycznego przepisu na wegetarianskiego fileta? Mamy to, czego potrzebujesz: Klasyczny Wegańsk fillet chicken stlye z Cytryną, podany z zieloną fasolką i pieczonymi ziemniakami, z pewnością zadowoli Twoje kubki smakowe! To idealny pomysł, aby odw

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**1. ROZGRZEJ PIECZNIK**

Rozgrzej piekarnik do 200°C.

2. PIECZ ZIEMNIAKI

Umyj i przekrój ziemniaki na pół, skrop oliwą z oliwek i posyp solą oraz pieprzem. Rozłóż je na blasze do pieczenia lub dużym naczyniu żaroodpornym i piecz przez około 25 minut, aż będą miękkie i chrupiące. Od czasu do czasu zamieszaj.

3. PRZYGOTUJ ZIELONĄ FASOLKĘ

Odetnij końcówki fasolki i gotuj ją w dużej ilości wrzącej wody przez około 5 minut. Odcedź, skrop oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem, a następnie trzymaj w cieple pod przykryciem.

4. PRZYGOTUJ ROŚLINNEGO FILETA

Smaż roślinnego fileta zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dodając plasterki cytryny podczas smażenia. Piecz je i polewaj powstałym płynem.

5. SERWUJ I CIESZ SIĘ POSIŁKIEM

Podawaj filety z cytryną z pieczonymi ziemniakami, fasolką i smażonymi plasterkami cytryny.

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