

# MAKARON TAGIATELLE Z FILETEM ROŚLINNYM I PIECZARKAMI

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 25 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie filet roślinny Garden Gourmet

150g makaron tagliatelle

160g pieczarek

160g mix sałat z rukolą

4 łyżki wegańskiego sera kremowego

4 łyżki wegańskiego mleka

2 ząbki czosnku

kilka listków pietruszki

1 łyżeczka oliwa z oliwek

Kurczak i grzyby to połączenie, które uwielbiamy od zawsze. Czasami prostota i klasyczne smaki są tym, czego potrzebujemy. Wypróbuj naszą wegetariańską wersję tego klasycznego dania, przygotowaną z niezwykłym wegetariańskim filetem Garden Gourmet. Prosty przepis, pełen smaku i komfortu!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. UGOTUJ MAKARON

Gotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

### 2. PRZYRGIJAJA FILETY W STYLU KURCZAKA

Rozgrzej oliwę na patelni nieprzywierającej i smaż filety roślinne Garden Gourmet wraz z pieczarkami przez 5 minut, często mieszając, aż będą rumiane i dobrze podgrzane. Dodaj czosnek i smaż przez jeszcze minutę.

### 3. PRZYGOTUJ SOS

Wymieszaj kremowy serek w małej misce, stopniowo dodając mleko roślinne, aż sos stanie się gładki. Dopraw dużą szczyptą czarnego pieprzu, a następnie wlej sos na patelnię z filedami i pieczarkami, dobrze wymieszaj, aby smaki się połączyły.

### 4. PODAJ I CIESZ SIĘ SMAKIEM

Odcedź makaron, ale zachowaj kilka łyżek wody z gotowania. Skrop makaron odrobiną oliwy z oliwek i ułóż na talerzach. Dodaj filety roślinne do sosu razem z odrobiną wody z makaronu, mieszając wszystko razem. Nałóż filety i pieczarki na gorący makaron. Posyp świeżą pietruszką i podawaj z sałatką z rukoli.

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