

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 20 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Filet Roślinny Garden Gourmet  
1 sztuka sałata rzymskiej  
1/4 ogórka  
1/2 granatu  
30g orzechów włoskich  
1 cytryna  
1 gałązka tymianku  
szczypta soli i pieprzu do smaku  
3 łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżka sosu balsamicznego

Szukasz prostego przepisu na lunch? Ta sałatka z grillowanym wegetariańskim filetem oferuje doskonałe połączenie prostoty, wegetariańskich składników i wyjątkowego smaku.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1. PRZYGOTUJ MARYNATĘ DO FILETÓW ROŚLINNYCH**

Odetnij liście z gałązek tymianku, posiekaj je grubo i wymieszaj z oliwą z oliwek oraz 1 łyżką soku z cytryny. Posmaruj tym marynatą filety roślinne.

**2. PRZYGOTUJ SOS DO SAŁATKI**

Wymieszaj oliwę z oliwek, ocet balsamiczny i syrop z granatu. Dopraw solą i pieprzem według uznania.

**3. PRZYGOTUJ WARZYWA**

Oddziel liście sałaty od główki, pokrój ogórka i grubo posiekaj orzechy włoskie. Przekrój granat na pół i wybij nasiona, uderzając łyżką w skórkę.

**4. GRILUJ MARYNOWANE FILETY ROŚLINNE**

Rozgrzej patelnię grillową. Podziel sałatę i ogórka między dwa talerze. Grilluj filety przez około 2 minuty z każdej strony, aż pojawią się ślady grillowania. Posmaruj dodatkowymi marynatą.

**5. PRZYGOTUJ SAŁATKĘ I DELEKTUJ SIĘ**

Skrop sałatkę sosem i ułóż na niej pokrojone filety. Posyp nasionami granatu i grubo posiekanymi orzechami.

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