

KREMOWY ROŚLINNY FILET FASZEROWANY PAPRYKĄ

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet
Filet Roślinny

60g papryki

160g fasolki szparagowej

160g ziemniaków

szczypta ziół prowansalskich

160g pomidorów koktajlowych

ser wegański według własnego
uznania

kilka liści świeżej bazylii

1 łyżeczka oliwy z oliwek

 2 PORCJE

 30 MIN

 ŚREDNI

Szukasz czegoś wyjątkowego na weekendowy obiad? Te kremowe roślinne filety faszerowane papryką w wegetariańskim stylu, wyglądają imponująco i są naprawdę proste do przygotowania. Przygotuj je wcześniej, a następnie wstaw do piekarnika na 15 minut przed podaniem! Wypełnione kremowym wegańskim zamiennikiem sera, upieczoną czerwoną papryką i świeżą bazylią, a na wierzchu posmarowane oliwą z oliwek i włoskimi ziołami... już czujesz głód? My tak!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ROZGRZEJ PIEKARNIK

Ustaw piekarnik na 200°C (180°C w przypadku piekarników z termoobiegiem) lub na poziom 6 w przypadku piekarników gazowych.

2. PRZYGOTUJ ROŚLINNE FILETY

Za pomocą ostrego noża delikatnie natnij bok każdego fileta, tworząc głęboką kieszeń. Wymieszaj posiekaną paprykę z serkiem wegańskim, połową liści bazylii i dodaj sporą szczyptę czarnego pieprzu. Za pomocą łyżeczki wciśnij nadzienie do kieszeni w piersiach. Jeśli masz metalowy lub drewniany szpikulec, możesz użyć go do zamknięcia kieszeni, aby nadzienie nie wypadło.

3. DOPRAW FILET

Posmaruj filet oliwą z oliwek i posyp ziołami, aż będą dobrze pokryte.

4. UMIEŚĆ FILETY W PIEKARNIUK

Przełóż roślinne filety na blachę do pieczenia i umieść obok nich pomidorki na gałązce. Piecz przez 15-18 minut, aż będą gorące w środku.

5. PODANIE

Podawaj danie z pieczonymi pomidorkami, gotowanymi na parze warzywami, a całość posyp resztą liści bazylii. Smacznego!

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