

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 50 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Fileciki roślinne
Garden Gourmet

2 sztuki ciasta francuskiego

1 sztuka cebuli białej

1 sztuka papryki czerwonej

100g kukurydzy słodkiej

szczypta pieprzu ziarnistego

szczypta ostrej papryki -
proszkowanej

2 łyżki oliwy z oliwek

1 szczypta soli

Zainspiruj się wyrazistymi smakami meksykańskiej kuchni! Spróbuj tych pysznych wegańskich empanadas z nadzieniem z roślinnymi filecikami Garden Gourmet oraz meksykańską przyprawą – naprawdę smacznych! Połączenie aromatycznych przypraw, delikatnych kawałków filecików roślinnych i chrupiącego ciasta tworzy nieodpartą kompozycję smaków i zapachów. Idealne jako szybka przekąska, przystawka na przyjęcie lub pełnowartościowy posiłek, który zachwyci wszystkich przy stole. Te empanadas nie tylko wspaniale smakują, ale też są łatwe do przygotowania!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgrzej piekarnik i przygotuj ciasto

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Rozłóż plastry ciasta na dużym kawałku papieru do pieczenia i pozwól im się rozmrozić, oddzielając je od siebie.

2. Podsmaż kawałki roślinnych filecików z warzywami

Pokrój kawałki roślinnych filecików na mniejsze części. Obierz i pokrój cebulę oraz paprykę na drobne kawałki. Podsmaż je na oliwie przez kilka minut, aż staną się miękkie i półprzezroczyste. Dopraw solą, pieprzem i papryką w proszku. Dodaj kukurydzę i kawałki filetów, a następnie smaż jeszcze minutę. Zdejmij mieszankę z patelni i odstaw do ostygnięcia.

3. Nałóż farsz na ciasto

Wytnij plastry ciasta za pomocą foremki do ciasta. Rozłóż farsz na środku każdego kawałka ciasta. Zwilż brzegi ciasta wodą.

4. Złóż ciasto

Złóż ciasto nad farszem i zaciśnij brzegi, składając kawałki ciasta do środka kciukiem i palcem wskazującym. Możesz również docisnąć brzegi widelcem, aby je zamknąć.

5. Upiecz empanadas i ciesz się, gdy są jeszcze ciepłe

Posmaruj meksykańskie pierożki roztrzepanym jajkiem (dla uzyskania połysku) lub odrobiną (roślinnego) mleka. Piecz empanadas przez około 20 minut, aż nabiorą ładnego, złotobrzązowego koloru.

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