

SKŁADNIKI

🌿 2 PORCJE

🕒 30 MIN

🌱 ŁATWY

Garden Gourmet Fileciki Roślinne

300g frytek

olej do smażenia

1 sałata lodowa

1/2 ogórka

1 cebula

3 łyżki majonezu wegańskiego

WINIARY

3 listki mięty

2 ząbki czosnku

sól i pieprz do smaku

2 łyżki soku z cytryny

przyprawa gyros

Odkryj wyjątkowy smak Grecji z roślinnymi filecikami Garden Gourmet! Nasz przepis na gyros, to doskonała alternatywa dla tradycyjnej wersji. Pełne aromatycznych przypraw i ziół, idealnie przypomina klasyczne greckie gyros, oferując jednocześnie lekkość. Delikatne i soczyste kawałki roślinnego gyrosu doskonale komponują się z chrupiącymi warzywami, świeżym sosem tzatziki i ciepłą pitą. Idealne na szybki obiad, kolację czy jako wyśmienita przekąska na spotkanie z przyjaciółmi. Smakuj bez wyrzutów sumienia i ciesz się pełnią greckiego smaku w wegańskiej odstonie!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj grilowane fileciki

Fileciki grilowane Garden Gourmet skrop odrobiną oleju i wymieszaj z łyżką przyprawy do gyrosa i podsmaż na rozgrzanym oleju, aż będą złociste i chrupiące.

2. Upiecz frytki w piekarniku

Frytki upiecz w piekarniku lub usmaż na złocisty kolor zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

3. Przygotuj warzywa

Ogórka pokrój w cienkie plasterki, a czerwoną cebulę w cienkie krążki. Sałatę opłucz i osusz.

4. Przygotuj sos

W miseczce wymieszaj majonez z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekanymi listkami mięty, sokiem z cytryny oraz dopraw solą i pieprzem do smaku.

5. Już prawie gotowe do smakowania :)

Na talerzu rozłóż garść sałaty, plasterki ogórka i krążki cebuli. Na wierzchu ułóż podsmażone fileciki gyros oraz frytki.

Całość podawaj z przygotowanym sosem na boku lub polaną sosem według uznania.

Recipe created by ROBERT HARNA

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