

STRASZNE, WEGETARIAŃSKIE SPAGHETTI Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet KLOPSIKI
WARZYWNE

400 g spaghetti

2 słodkie spiczaste papryki

1 mała cebula

1 ząbek czosnku

1 puszka pomidorów pokrojonych w
kostkę (około 400 g)

1 słoik czarnych oliwek (około 100 g)

kilka plasterów (wegańskiego) sera (do
przyklejenia "białek oczu")

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka przecieru pomidorowego



4 PORCJE



50 MIN



ŁATWY

Jeśli szukasz wyjątkowej potrawy na Halloween, to upiorne i pyszne spaghetti z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet może być dla Ciebie! To danie wegetariańskie doskonale sprawdzi się podczas wieczoru ze znajomymi lub dziecięcej imprezy z okazji najstraszniejszego dnia w roku. Nie dość, że jest bardzo łatwe w wykonaniu, to w dodatku pysznie smakuje, także najmłodszym! Wypróbuj przepis na wegetariańskie spaghetti, które przyprawia o dreszcze - oczywiście tylko te pozytywne!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ SOS DO MAKARONU

Obierz, a następnie drobno posiekaj cebulę i czosnek oraz pokrój paprykę na małe kawałki. Podsmaż całość na patelni, aż cebula się zeszkli, a następnie dodaj przecier pomidorowy. Tak powstały sos gotuj przez kilka minut, a po tym czasie dodaj na patelnię pomidora pokrojonego w kostkę. Zaczekaj, aż całość się zagotuje i zmniejsz gaz. Pozostaw sos na wolnym ogniu na około 30 minut. Od czasu do czasu delikatnie mieszaj, aby Twoje spaghetti wegetariańskie się nie przypaliło. Po upływie pół godziny zmiksuj sos za pomocą blendera do uzyskania gładkiej konsystencji.

2. UGOTUJ MAKARON SPAGHETTI I PRZYRZĄDŹ KLOPSIKI WARZYWNE

W międzyczasie ugotuj makaron spaghetti zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Podgrzej także Klopsiki Warzywne Garden Gourmet. W tym celu dodaj je do sosu i pozostaw na gazie na kilka minut, do momentu aż zrobią się ciepłe. Jeśli masz czas, możesz także przygotować klopsiki według instrukcji zawartej na opakowaniu (w tej wersji równie dobrze sprawdzą się w Twoim wege spaghetti). Smakują wyśmienicie zarówno podsmażone na patelni, jak i upieczone w piekarniku.

3. OŻYŃ SWOJE WEGE SPAGHETTI!

Aby to danie wegetariańskie na obiad było rzeczywiście straszne, czas nieco je ożywić. W tym celu pokrój oliwki w krążki i wytnij "białe oczy" z plasterów sera. Na wierzchu "białych oczu" ułóż krążki z czarnych oliwek. Możesz wykazać się kreatywnością, np. tworząc oczy z wyjątkowo dużymi źrenicami lub z zezem. Następnie udekoruj talerze powstałymi dekoracjami na Halloween, zostawiając pośrodku miejsce na spaghetti.

4. PODAJ GOTOWE DANIE I CIESZ SIĘ HALLOWEEN!

Ułóż wegetariańskie spaghetti na talerzu razem z sosem pomidorowym i klopsikami. Na wierzchu klopsików ułóż "oczy" z sera i oliwek, a z boku podaj dodatkowy sos. Jeśli tylko posiadasz inne dekoracje na Halloween, nimi również udekoruj talerz. Gotowe! Ciesz się tym niezwykłym świętem, które przepis wegetariański na spaghetti z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet uczyni jeszcze bardziej wyjątkowym! To wspaniały pomysł na zaskoczenie swoich znajomych podczas „strasznej” imprezy oraz na wspólne, halloweenowe przygotowania dania z dziećmi!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL