

## SKŁADNIKI



- 1 opakowanie Klopsików Roślinnych Garden Gourmet
- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 czerwona cebula
- 1 pęczek kolendry
- Trochę soli
- Trochę pieprzu
- 5 hiszpańskich czerwonych papryk (do sosu)
- 3 ząbki czosnku (do sosu)
- 1 łyżka świeżo startego imbiru (do sosu)
- 50 ml octu ryżowego (do sosu)
- 200 ml wody (do sosu)
- 150 g cukru (do sosu)
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej (do sosu)

To idealny przepis wegetariański na grilla z soczystymi Klopsikami Roślinnymi Garden Gourmet, który łączy w sobie pikantny i słodki smak. Smaczne, aromatyczne i gotowe zaledwie w 15 minut - takie właśnie jest to danie. A dodatkowo smakuje wszystkim – dorosłym oraz dzieciom! Wypróbuj je jak najszybciej wraz z dołączonym przepisem na sos!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Pokrój warzywa

Obierz czerwoną cebulę. Dokładnie ją umyj i osusz wraz z cukinią oraz papryką. Pokrój warzywa na kawałki, które można łatwo nawlec na patyczek. Powinny mieć one około 3-4 centymetry szerokości.

### 2. Złóż szaszłyki

Na każdy patyczek nabijaj naprzemiennie kawałki każdego warzywa i roślinne klopsiki. Gotowe wegetariańskie szaszłyki możesz od razu przenieść na grill lub przechowywać w lodówce przykryte folią. W ten sposób dotrważą nawet do rodzinnej kolacji czy spotkania ze znajomymi, które odbędzie się kolejnego dnia.

### 3. Przygotuj składniki na sos

Obierz czosnek. Przekrój chili na pół i usuń połowę nasion (jeśli lubisz bardzo ostre jedzenie, zostaw je wszystkie). Umieść czosnek, chili i imbir w robocie kuchennym, a następnie zmiel na drobno. Możesz także do tego celu wykorzystać blender - wówczas umieść czosnek, chili i imbir w wysokim pojemniku lub słoiku. Tak przygotowaną podstawę sosu odłóż na bok.

### 4. Przygotuj sos

Połącz wodę, cukier, ocet oraz odrobinę soli w rondelku i doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj zmieloną mieszankę papryczek chili, czosnku i imbiru. W osobnym pojemniku wymieszaj skrobię z odrobiną wody. Dodaj do rondelka, cały czas gotując i zamieszaj. Doprowadź całość do wrzenia, nie przerywając mieszania - sos powinien zgęstnieć. Kiedy to się stanie, odstaw do ostudzenia. Opcjonalnie możesz także dodać świeży imbir i/lub ocet ryżowy do smaku. Gotowy sos przelej do butelki i przechowuj w lodówce.

### 5. Grilluj i podawaj!

Posmaruj ruszt odrobiną oleju. Ułóż szaszłyki na grillu i grilluj aż do miękkości, jednak nie krócej niż przez 7 minut, aby Klopsiki Roślinne Garden Gourmet zdążyły się dobrze upiec. Podawaj z wcześniej przygotowanym sosem (możesz nim polać szaszłyki lub też podać obok jako dip w miseczce). Opcjonalnie udekoruj całe danie kolendrą. Danie wegetariańskie na obiad lub kolację jest gotowe do jedzenia. Smacznego!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA [WWW.GARDENGOURMET.PL](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)**