PITA ZE SZNYCLEM ROŚLINNYM

SKŁADNIKI

4 PORCJE | 17 MIN | ŁATWY

1 opakowanie Roślinnego Sznycla Garden Gourmet

4 chlebki pita

60 g pomidorów

20 g czerwonej cebuli

10 g rukoli

80 g majonezu wegańskiego

Sos harissa do smaku (lub słodkie chili)

To idealny przepis wegański na szybki i pyszny lunch. Przygotuj go z naszym Sznyclem Roślinnym Garden Gourmet i ciesz się nim z przyjaciółmi oraz rodziną! Dzięki połączeniu pysznego pieczywa, aromatycznego, wegańskiego sznycla, soczystych warzyw i doskonale dobranych sosów, taki posiłek zapewni Wam niezwykłe doznania smakowe, a jednocześnie nasyci na długo. Gotowi na pierwszy kęs?

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj sznycle roślinne Garden Gourmet

Przygotuj Sznycle Garden Gourmet zgodnie z instrukcją zawartą na opakowaniu. Możesz to zrobić na patelni lub w piekarniku, co zajmie Ci około 7-10 minut. Bardzo dobrą alternatywą jest także frytkownica beztłuszczowa - jeśli zdecydujesz się właśnie na nią, wegański sznycel będzie gotowy w około 5-7 minut. Gotowego, roślinnego sznycla przekrój na pół, a następnie na paski.

2. Pokrój warzywa

Dokładnie umyj i osusz warzywa. Pomidora pokrój w plastry, a czerwoną cebulę - w krążki. Pamiętaj, aby nie były one ani zbyt cienkie, ani zbyt grube. Powinny mieć około 2-3 milimetry szerokości, dzięki czemu będzie się je łatwo jeść z pitą.

3. Podgrzej chlebki pita

Delikatnie podgrzej chleb pita na suchej patelni z obu stron. Możesz także zrobić to w piekarniku, np. wówczas, kiedy będzie się piekł Sznycel Roślinny. Pamiętaj jednak, żeby podgrzewać pitę powoli w niskiej temperaturze, ponieważ w przeciwnym razie chleb stanie się suchy i łamliwy.

4. Posmaruj pitę sosem

Otwórz chleb pita. Posmaruj jedną połowę wegańskim majonezem, a drugą - sosem harissa. Dostosuj warstwę sosów do swoich preferencji.

5. Wypełnij pitę i ciesz się smakiem!

Pitę z sosami wypełnij kawałkami Sznycli Roślinnych Garden Gourmet, pokrojonym pomidorem i cebulą. Dodaj pokaźną ilość liści rukoli. Możesz także dodatkowo podgrzać całość na grillu, jednak jest to opcjonalne.
Przepyszne danie wegańskie na obiad, które zadowoli całą rodzinę, jest już gotowe do jedzenia. Smacznego!

6. Uzupełnij swój zestaw piknikowy!

WSKAZÓWKA: Pita ze Sznyclem Roślinnym Garden Gourmet doskonale nadaje się na piknik jako danie wegańskie. Czym ją uzupełnić? Zabierz ze sobą przystawkę warzywną, np. pokrojoną w paski marchew, paprykę i ogórka oraz hummus. Świetnie sprawdzi się także sałatka ze słoika oraz koniecznie coś do picia, np. kompot lub woda z cytryną i miętą. Do tego kilka sezonowych owoców, które da się zjeść ze skórką i można wyruszać na łono natury!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL