

SKŁADNIKI

2 opakowania Klopsików Warzywnych
Garden Gourmet

100 g świeżego szpinaku, umytego

150 g startej marchewki

150 g czerwonej kapusty

10 g rzeżuchy ogrodowej

300 g hummusu

4 płaskie chlebki



Szukasz wegetariańskiego i bardzo łatwego przepisu na przekąskę? Masz ochotę na coś, czego przygotowanie zajmie Ci maksymalnie kilkanaście minut? Dzięki Klopsikom Warzywnym Garden Gourmet i chlebowemu rożkowi, zadowolisz kubki smakowe wszystkich przy stole bez spędzania długich godzin na gotowaniu! Doskonale sprawdzą się jako szybka przekąska do pracy, kolacja w gronie znajomych, a także danie wegetariańskie na obiad dla całej rodziny. Już teraz wypróbuj przepis na Klopsiki Warzywne w chlebowym stożku i rozkoszuj się niezwykłym smakiem tego dania.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet na patelni z odrobiną oleju. Smaż do momentu, aż będą ciepłe lub postępuj zgodnie z instrukcjami z tyłu opakowania. Alternatywnie możesz także upiec je w piekarniku w temperaturze 180 stopni na blaszce wyłożonej papierem, co zajmie Ci tyle samo czasu. Następnie odłóż Klopsiki Warzywne na bok i zabezpiecz tak, aby nie straciły ciepła, ponieważ najlepiej smakują na gorąco.

2. Przygotuj warzywa

Dokładnie umyj szpinak i wyłóż go na podwójną warstwę ręcznika papierowego. Na wierzch przyłóż jeszcze jeden kawałek ręcznika i delikatnie dociśnij, aby pozbyć się nadmiaru wody. Odłóż szpinak na bok. Następnie umyj i osusz czerwoną kapustę. Pokrój ją na paski. Powinny mieć one około 2 milimetry szerokości, dzięki czemu kapustę będzie się dobrze jeść.

3. Uformuj stożek

Uformuj stożek z płaskiego chleba, używając ostrego noża do nacięcia od jednej krawędzi do środka. Złóż płaski chleb w kształt stożka i zabezpiecz go patyczkiem. Pamiętaj o tym, aby zrobić to dokładnie i bez pośpiechu, ponieważ w przeciwnym razie stożek rozleci się podczas jedzenia lub napełniania. Choć ten przepis wegetariański w podstawowej wersji tego nie zakłada, to możesz także opcjonalnie delikatnie podgrzać chleb przed złożeniem, np. na patelni lub w piekarniku.

4. Dodaj produkty do stożka

Napełnij rożek wcześniej przygotowanym szpinakiem, tartą marchewką i czerwoną kapustą. Następnie nałóż dużą ilość hummusu i rozsmaruj go po całym stożku tak, aby znalazł się między warzywami. Na wierzchu stożka dodaj 6 lub 7 Klopsików Warzywnych Garden Gourmet.

5. Udekoruj stożek i smacznego!

Stożek z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet udekoruj rzeżuchą i podawaj od razu na gorąco.

Przepyszne danie wegetariańskie z dużą ilością warzyw jest już gotowe. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL