

**SKŁADNIKI** 2 PORCJE 33 MIN ŁATWY

1 opakowanie Warzywnych klopsików od Garden Gourmet

1 puszka pomidorów pokrojonych w kostkę (400 g)

1 mała cebula

1 ząbek czosnku

2 łyżki oliwy z oliwek

sól i pieprz

---

Spróbuj Klopsików Warzywnych Garden Gourmet w smacznym sosie pomidorowo-czosnkowym! To pyszna i łatwa w przygotowaniu przekąska, której wykonanie zajmie Ci tylko kilkadziesiąt minut. Doskonale sprawdzi się jako danie wegańskie na obiad, kolacja w rodzinnym gronie, podwieczorek, a nawet posiłek na wynos do pracy. Poczuj aromatyczny smak klopsików oblanych kremowym sosem, którym nikt się nie oprze! Jedz od razu po ugotowaniu lub przygotuj kilka porcji i przechowuj w lodówce. To przepis wegetariański, który nadaje się do odgrzania w mikrofalce, piekarniku lub na patelni. Dłużej nie zwlekaj, wypróbuj już teraz!

---

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****1. Podsmaż czosnek i cebulę**

Obierz czosnek i cebulę, a następnie posiekaj je w drobną kostkę. Alternatywnie możesz także przecisnąć czosnek przez praskę. Rozgrzej łyżkę oleju na patelni, a następnie wsyp na nią posiekany czosnek i cebulę. Smaż, aż staną się złociste. Mieszaj od czasu do czasu, aby uniknąć przypalenia i równomiernie podsmażyć całość.

**2. Przygotuj sos pomidorowy**

Wlej na patelnię pokrojone w kostkę pomidory w puszcze i doprowadź do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez około 15 minut. Nie zapominaj o mieszaniu (rób to co ok. 1-2 minuty), dzięki czemu danie wegetariańskie nie przywrze to patelni.

**3. Dopraw do smaku**

Skosztuj sosu, a w razie potrzeby dopraw świeżo zmielonym pieprzem i solą. Pamiętaj Klopsiki Warzywne od Garden Gourmet, będące częścią przepisu, są bardzo dobrze przyprawione, dlatego nie dodawaj zbyt dużo przypraw. Dokładnie wymieszaj całe danie.

**4. Duś Klopsiki Warzywne Garden Gourmet w sosie pomidorowym**

Dodaj Klopsiki Warzywne Garden Gourmet na patelnię do sosu pomidorowego. Podgrzewaj do momentu, aż zrobią się ciepłe i przejdą aromatem sosu. Alternatywnie możesz także przygotować je na oddzielnej patelni na oleju, jeśli wolisz kulki w chrupiącej wersji. Pamiętaj o regularnym obracaniu. Doskonale smakują również pieczone w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

**5. Delektuj się tym smakowitym daniem!**

Kiedy Klopsiki Warzywne Garden Gourmet będą już ciepłe, wyłóż je na talerz, polej sosem pomidorowo-czosnkowym i podawaj z piklami. Możesz także ozdobić całość grubo posiekaną natką z pietruszki. To danie doskonale smakuje z tostowanym pieczywem lub podpiekaną bagietką, dlatego opcjonalnie możesz je przygotować. Jedz na gorąco i rozkoszuj się niezwykłym smakiem klopsików z pomidorami. Smacznego!

---

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Albondigas z Warzywnymi Klopsikami](#)