SZNYCEL ROŚLINNY Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ

2 PORCJE | 27 MIN | ŚREDNI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet Sznycel Roślinny

3 rzodkiewki

500 g małych młodych ziemniaków

1 czerwona cebula

2 cebule dymki

1 łyżka kaparów

1 limonka

1 cytryna

2 łyżeczki musztardy gruboziarnistej

Mały pęczek koperku

Trochę szczypiorku

2 łyżki oliwy z oliwek

Trochę soli

Odrobina pieprzu

CULINARY TIP

Spraw, aby Twój posiłek był jeszcze bardziej orzeźwiający

Podawaj swój sznycel i sałatkę z dodatkową sałatką z pomidorami, aby uzyskać tę pyszny wegetariański posiłek!

Szukasz tradycyjnego, ciepłego i pysznego posiłku? Wypróbuj nasz przepis wegański na rewelacyjny Sznycel Roślinny Garden Gourmet z sałatką kartoflową. Chrupiący sznycel i delikatna, ale aromatyczna sałatka ziemniaczana zapewnią natychmiastową satysfakcję dla brzucha! Posmakują zarówno małym miłośnikom dobrego jedzenia, jak i starszym. Wypróbuj to smakowite danie wegańskie na obiad, kolację lub spotkanie z bliskimi.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zamarynuj cebulę w soku z limonki

Obierz czerwoną cebulę. Pokrój ją w cienkie krążki o grubości kilku milimetrów. Na cebulę wyciśnij sok z limonki i dokładnie wymieszaj. Marynuj przez około 20 minut, dzięki czemu smaki się przenikną, a całość będzie wyjątkowo aromatyczna.

2. Ugotuj ziemniaki

Bardzo dokładnie umyj ziemniaki, a następnie pokrój je w grube plastry (nie obieraj ich ze skórki). Zagotuj wodę w garnku i wrzuć ziemniaki. Gotuj je przez około 5 minut, aż zmiękną (w razie potrzeby gotuj dłużej).

3. Skrop odcedzone ziemniaki oliwą z oliwek

Odcedź ziemniaki i pozwól im lekko ostygnąć. Jeszcze ciepłe ziemniaki skrop oliwą z oliwek, a następnie delikatnie przemieszaj. Posyp całość solą i pieprzem. Ponownie wymieszaj.

4. Przygotuj warzywa

Dokładnie umyj i osusz rzodkiewkę. Cebulę obierz ze skórki. Warzywa pokrój w cienkie plasterki. Następnie grubo posiekaj koperek i szczypiorek.

5. Przygotuj własną sałatkę kartoflową

Wszystkie dotychczas wymienione składniki przełóż do miski, łącznie z musztardą i kaparami. Dokładnie je wymieszaj i skosztuj, czy Twoje danie wegańskie jest odpowiednio przyprawione. W razie potrzeby skrop sokiem z cytryny oraz posyp solą i pieprzem, a następnie ponownie wymieszaj.

6. Upiecz i podawaj Sznycla Roślinnego z sałatką kartoflową

Upiecz Sznycle Roślinne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będą brązowe i chrupiące. Możesz to zrobić na trzy różne sposoby - na patelni, w piekarniku i we frytkownicy beztłuszczowej. Każdy z nich jest tak samo dobry, a wegański sznycel będzie gotowy w czasie od 5 do 9 minut.

7. Podawaj Sznycla Roślinnego z sałatką kartoflową

Upieczonego Sznycla Roślinnego wyłóż na talerz i podawaj z sałatką kartoflową. Całość możesz dodatkowo posypać odrobiną szczypiorku lub koperku, jeśli zostały Ci podczas przygotowywania dania. Sznycel Roślinny z przepyszną sałatką kartoflową jest gotowy do podania. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL