

**SKŁADNIKI**

1 opakowanie Warzywnych  
Klopsików Garden Gourmet

1 cukinia

 2 PORCJE

 14 MIN

 ŁATWY

Przygotuj te pyszne Klopsiki Warzywne Garden Gourmet zawinięte w grillowaną cukinię. Łatwe w przygotowaniu, urocze i idealne na przekąskę! Możesz z nich także zrobić danie wegetariańskie na obiad, smaczną kolację, aromatyczną potrawę na spotkanie ze znajomymi lub szybką przekąskę w trakcie nawet najbardziej zabieganego dnia. Pokocha je cała rodzina – zarówno Ci najmłodszy, jak i najstarsi smakosze. Dłużej nie czekaj! Skosztuj niezwykłego połączenia wegetariańskiego mięsa z soczystym warzywem i poczuj ten niezwykły smak już teraz.

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****1. Pokrój cukinię w plastry**

Dokładnie umyj cukinię, a następnie odsącz ją z nadmiaru wody za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Nie obieraj jej ze skórki. Obieraczką do warzyw pokrój cukinię wzdłuż na plastry o średniej grubości. Alternatywnie tak przygotowane plastry możesz nasolić, a następnie odłożyć na bok, dzięki czemu puszcza soki (jeśli tak się stanie, ponownie odcisnij cukinię ręcznikiem papierowym z nadmiaru wilgoci).

**2. Grilluj cukinię na patelni**

Przygotowaną cukinię grilluj na rozgrzanej patelni grillowej aż do uzyskania lekko złocistego koloru. Rób to na niewielkim ogniu, ponieważ w przeciwnym razie warzywo za bardzo się przypiecze, a to danie wegetariańskie będzie miało lekko gorzkawy posmak.

**3. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet**

W czasie, kiedy cukinia będzie się grillować, usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rób to na rozgrzanej patelni z łyżką oleju, od czasu do czasu obracając. Alternatywnie możesz także przygotować klopsiki w piekarniku, piekąc je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, co zajmie Ci tyle samo czasu.

**4. Owiń cukinią Klopsiki Warzywne Garden Gourmet**

Upieczone Klopsiki Warzywne Garden Gourmet odłóż na chwilę i pozwól im lekko ostygnąć. Następnie owiń wokół nich grillowane plastry cukinii. Każdy klopsik zabezpiecz wykałaczką, dzięki czemu cukinia się z niego nie zsunie. Przepis wegetariański ukończony – możesz rozkoszować się smakiem. Podawaj od razu na ciepło lub włóż do lunchboxa i zabierz ze sobą na wynos.

**5. Podawaj ze sałatką lub innymi przekąskami**

Klopsiki Warzywne Garden Gourmet w cukinii idealnie smakują z wiosennymi sałatkami. Możesz także śmiało zestawić je z frytkami lub krążkami cebulowymi. Dzięki temu Twój posiłek stanie się jeszcze bardziej urozmaicony, a po klopsiki z radością sięgną nawet najbardziej wybredne dzieci.

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