MYŚLIWSKI SZNYCEL ROŚLINNY ZE SZPECLAMI

SKŁADNIKI

2 PORCJE | 29 MIN | ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet Sznycel Roślinny

150 g pieczarek

1 cebula

1 szalotka

200 ml bulionu grzybowego lub warzywnego

20 g masła wegańskiego

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka mąki

50 ml czerwonego wina

1 mały pęczek szczypiorku

Ciesz się domowym smakiem dzięki naszemu tradycyjnemu przepisowi na myśliwski Sznycel Roślinny Garden Gourmet. Właśnie tutaj głębokie smaki sosu grzybowego łączą się z chrupiącym mięsem wegańskim i szpeclami. To kulinarna podróż, której trudno się oprzeć. Przygotuj smakowite danie wegańskie na obiad, sycącą kolację lub wykorzystaj, jako popisową potrawę, kiedy przyjadą goście. Skosztuj Sznycla Roślinnego razem ze swoimi bliskimi!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ciasto

Roztop wegańskie masło w rondelku na małym ogniu. Zdejmij patelnię z ognia, gdy masło prawie się rozpuści i wymieszaj z mąką za pomocą szpatułki. Gotuj ciasto na małym ogniu przez 1 minutę, nie zapominając o mieszaniu. W przeciwnym razie może się przypalić.

2. Stwórz sos z czerwonym winem i bulionem

Połącz czerwone wino i bulion. Wstaw je na niewielki gaz i gotuj. Powoli doprowadź do wrzenia, mieszając od czasu do czasu, a następnie podgrzewaj tak długo, aż sos zgęstnieje. Jeśli stanie się zbyt gęsty, dodaj trochę bulionu. Całość ponownie wymieszaj aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

3. Dodaj zrumienione grzyby do sosu

Dokładnie umyj, a następnie pokrój grzyby na niewielkie kawałki. Usmaż je na oleju na brązowy kolor i dopraw solą oraz pieprzem. Tak przygotowane grzyby wrzuć do sosu z wina i bulionu, a następnie całość dokładnie wymieszaj.

4. Przygotuj warzywa

Obierz cebulę i szczypiorek. Cebulę pokrój w cienkie półpierścienie, a szczypiorek drobno posiekaj. Odłóż na bok.

5. Usmaż Sznycla Roślinnego Garden Gourmet

Usmaż Sznycla Roślinnego Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rób to na łyżce oleju do momentu, aż będzie lekko złocisty i chrupiący. Alternatywnie Sznycel Roślinny może także zostać przygotowany w piekarniku lub frytkownicy beztłuszczowej.

6. Usmaż cebulę

W czasie, kiedy wegański sznycel od Garden Gourmet będzie się piekł, podsmaż cebulę na niewielkiej ilości oleju, aż lekko zbrązowieje. Dodaj ją do wcześniej przygotowanego ciasta z masła i mąki.

7. Ugotuj szpecle

Do garnka z osoloną, wrzącą wodą wrzucaj niewielkie kawałki ciasta z masła, mąki i cebuli. Gotuj przez 5-8 minut, a następnie wyciągnij za pomocą łyżki durszlakowej.

8. Podawaj na gorąco

Gotowy Sznycel Roślinny Garden Gourmet podawaj z ciepłymi szpeclami i sosem grzybowym. Udekoruj posiekanym szczypiorkiem. Przepis wegański jest gotowy. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL