ŚWIĄTECZNA ZAPIEKANKA Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

2 PORCJE | 1 H. 8 MIN | ŁATWY

SKŁADNIKI

1 opakowanie Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

1 cebula

3 ząbki czosnku

100 g kapusty kiszonej

300 ml bulionu

1 opakowanie passaty pomidorowej

Kawałek pora ok. 10 cm

Sól, pieprz i cukier do smaku

Oliwa do smażenia

1 listek laurowy

3 sztuki ziela angielskiego (opcjonalnie)

600 g ziemniaków

50 g masła

2-3 łyżki mleka

Szczypta gałki muszkatołowej

Świąteczna zapiekanka z Klopsikami Warzywnymi to przepyszne danie wegetariańskie, którego nie może zabraknąć na Twoim stole podczas Bożego Narodzenia. Sprawdź, jak niesamowicie może smakować połączenie Klopsików Warzywnych od Garden Gourmet, kwaskowatej kapusty kiszonej, aromatycznych warzyw oraz pysznych ziemniaków. Wprost rozpływa się w ustach! Jeśli szukasz oryginalnej propozycji na świąteczny obiad lub rodzinną kolację, ten przepis wegetariański sprawdzi się doskonale.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. UGOTUJ KISZONĄ KAPUSTĘ

Odciśnij kiszoną kapustę z nadmiaru soków, a następnie przełóż ją do dużego garnka. Zalej kapustę bulionem i gotuj ją do miękkości, od czasu do czasu mieszając.

2. PRZYGOTUJ CEBULĘ, CZOSNEK I PORA

Obierz cebulę, czosnek i pora. Umyj warzywa pod bieżącą wodą, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Cebule pokrój w niewielką kostkę, a czosnek drobno posiekaj (alternatywnie możesz także przepuścić go przez praskę). Pora podziel na cienkie krążki.

3. USMAŻ CEBULĘ, CZOSNEK I PORA

Rozgrzej patelnię z odrobiną oliwy, a następnie zmniejsz ogień. Na patelnię wrzuć cebulę oraz pora. Smaż, aż staną się miękkie i zaczną się rumienić. Na końcu dodaj czosnek, całość dokładnie wymieszaj i podsmaż jeszcze przez 2-3 minuty.

4. DODAJ UGOTOWANĄ KAPUSTĘ KISZONĄ

Kiszoną kapustę odcedź z wody (nie pozbywaj się bulionu po gotowaniu kapusty) i dodaj na patelnie. Smaż razem z cebulą przez około 5 minut. Systematycznie mieszaj, aby uniknąć przypalenia.

5. PRZYPRAW DANIE

Na patelnię z kapustą wlej passatę pomidorową oraz połowę bulionu pozostałego po gotowaniu kapusty. Na tym etapie możesz również dodać pozostałe przyprawy. Całość gotuj na niewielkim ogniu, aż sos lekko zgęstnieje.

6. ZRÓB PUREE Z ZIEMNIAKÓW

Obierz ziemniaki ze skórki, umyj je i ugotuj do miękkości. Miękkie bulwy odcedź, a następnie przeciśnij przez praskę lub utłucz. W międzyczasie podgrzej 2-3 łyżki mleka. Do gładkich ziemniaków dodaj masło oraz mleko i mieszaj, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Dopraw solą, gałką muszkatołową oraz pieprzem (opcjonalnie). Całość dokładnie wymieszaj, dzięki czemu wegetariańskie święta będą jeszcze bardziej smakowite.

7. UPIECZ ZAPIEKANKĘ

Do sosu z warzyw i kiszonej kapusty dodaj Klopsiki Warzywne Garden Gourmet. Następnie całość przełóż do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu wyłóż puree ziemniaczane i delikatnie rozprowadź po całym daniu. Zapiekankę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180*C i piecz około 20-30 minut.
Pyszne danie na wege święta jest już gotowe! Ciepłą zapiekankę wyłóż na talerze.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL