

# SALATKA Z BROKUŁAMI, JAJKIEM I KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 27 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet  
Klopsiki Warzywne

½ brokołu

4 jajka

200 g pomidorków koktajlowych

1 czerwona cebula

3 łyżki Majonezu Wegańskiego  
WINIARY

1 łyżeczka musztardy

1-2 ząbki czosnku

Sól i pieprz do smaku

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżki oliwy z oliwek

Szczypta cukru

Szczypta kuminu (opcja)

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć sałatki! Wypróbuj smakowite połączenie Klopsików Warzywnych od Garden Gourmet z delikatnym brokułem i wyrazistym dressingiem. Zjedz razem z całą rodziną na uroczysty obiad, kolację lub po prostu połóż wśród innych smakołyków. Razem świętujcie przepyszne wege święta wielkanocne z potrawą, której trudno się oprzeć!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. UGOTUJ JAJKA

Jajka ugotuj na twardo. Wystudź i obierz, a następnie pokrój na ćwiartki. Przełóż do miseczki i odłóż na bok.

### 2. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz czosnek i cebulę. Umyj je wraz z pomidorkami koktajlowymi i brokułem, a następnie dokładnie osusz za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Cebulę i czosnek posiekaj w drobną kostkę (nie łącz ich). Alternatywnie czosnek możesz przecisnąć przez praskę. Pomidorki przekrój na pół. Brokuł podziel na niewielkie różyczki.

### 3. ZBLANSZUJ BROKUŁ

Duży garnek z osoloną wodą doprowadź do wrzenia. Blanszuj różyczki brokołu przez 3-5 minuty we wrzątku. Po zblanszowaniu przełóż do zimnej wody, najlepiej z lodem. Następnie wyłóż na bawełniany ręcznik, aby odciekły.

### 4. USMAŻ KLOPSIKI WARZYWNE OD GARDEN GOURMET

Rozgrzej patelnię z odrobiną oliwy lub innym ulubionym tłuszczem. Klopsiki Warzywne od Garden Gourmet smaż według instrukcji na opakowaniu na średnim ogniu. Nie zapominaj o przewracaniu od czasu do czasu. Alternatywnie to danie wegetariańskie wyjdzie także doskonale, jeśli upieczesz klopsiki w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

### 5. PRZEŁÓŻ WARZYWA I KLOPSIKI WARZYWNE DO MISKI

Wszystkie wcześniej przygotowane składniki, tj. jajka, brokoły, cebulę i pomidorki koktajlowe przełóż do miski. Dodaj także Klopsiki Warzywne Garden Gourmet. Całość delikatnie wymieszaj tak, aby brokoły się nie rozpadły.

### 6. STWÓRZ DRESSING

Do osobnej miseczki przełóż majonez i musztardę. Dodaj sok z cytryny oraz wcześniej przygotowany czosnek i wymieszaj. Następnie dodaj także oliwę, sól, pieprz i cukier. Opcjonalnie możesz także dołożyć kumin dla bardziej wyrazistego smaku. Całość ponownie dokładnie wymieszaj i odłóż na bok na co najmniej kilka minut, aby smaki zdążyły się przeniknąć. Dzięki temu ten przepis wegetariański będzie jeszcze bardziej udany.

### 7. PODAWAJ I SMACZNEGO!

Do miski ze składnikami przelej dressing. Całość dokładnie wymieszaj, tak aby sos obtoczył warzywa i warzywne klopsiki. Alternatywnie możesz także podawać dressing w osobnej miseczce. Przepyszne danie na wegetariańskie święta jest już gotowe! Połóż obok niego ciepłe pieczywo, np. tostową kromkę chleba lub bagietkę.

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Sałatka z brokułami, jajkiem i Klopsikami Warzywnymi](#)