

WEGETARIAŃSKI ŻUR Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

🍴 8 PORCJI

🕒 1 H. 2 MIN

🇵🇱 ŁATWY

2 opakowania Garden Gourmet
Klopsiki Warzywne

500 ml zakwasu żurkowego

2 marchewki

1 duży lub 2 małe ziemniaki

1 pietruszka korzeń

1 cebula

4 ząbki czosnku

2 listki laurowe

1 płaska łyżka majeranku

4 sztuki ziela angielskiego

2 litry bulionu

Sól i pieprz do smaku

Olej do smażenia

Natka pietruszki do podania

Przygotuj niesamowite danie wegetariańskie na Wielkanoc. Ten żur to aromatyczna potrawa z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet, obok których nie da się przejść obojętnie. Doskonałe połączenie roślinnego klopsików, świeżych warzyw, intensywnego zakwasu i idealnie dobranych przypraw posmakuje wszystkim członkom rodziny. Wypróbuj na świąteczny obiad lub kolację!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz warzywa, opłucz je pod bieżącą wodą i osusz za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Marchewkę, ziemniaki i pietruszkę pokrój w kostkę – powinna być ona średniej grubości. Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Alternatywnie możesz przecisnąć czosnek przez praskę.

2. PODSMAŻ WARZYWA

W dużym garnku rozgrzej odrobinę oleju. Usmaż na nim cebulę, aż zmięknie i stanie się rumiana. Dodaj czosnek oraz marchewkę z pietruszką i dalej smaż całość przez około 3–5 minut. Nie zapominaj o systematycznym mieszaniu, ponieważ w przeciwnym razie warzywa będą za bardzo przypieczone, a przepis wegetariański się nie uda.

3. DODAJ BULION I GOTUJ

Po tym czasie do garnka dodaj bulion oraz wszystkie przyprawy (poza majerankiem). Gotuj całość przez około 15 minut na niewielkim ogniu pod przykryciem.

4. DODAJ ZIEMNIAKI I ZAKWAS

Po 15 minutach do garnka dodaj ziemniaki i gotuj całość tak długo, aż staną się miękkie. Czas na zakwas. Dokładnie go wstrząśnij i wlej do garnka. Dodaj także majeranek. Całość dokładnie wymieszaj tak, aby wszystkie składniki się połączyły, a smaki przeniknęły, dzięki czemu danie na wegetariańskie święta będzie wyjątkowo aromatyczne.

5. DOPRAW ŻUR

Gotowy żur dopraw solą i pieprzem, a następnie gotuj na średniej mocy przez około 10 min. Nie zapomnij od czasu do czasu przemieszać, aby nic się przypaliło.

6. DODAJ KLOPSIKI WARZYWNE GARDEN GOURMET

Po 10 minutach dodaj Klopsiki Warzywne od Garden Gourmet i gotuj je w żurze przez 5 minut. Opcjonalnie, jeśli wolisz chrupiące klopsiki, możesz wcześniej usmażyć je na patelni według instrukcji na opakowaniu lub upiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni.

7. PRZYGOTUJ NATKĘ PIETRUSZKI

Dokładnie opłucz natkę pietruszki pod bieżącą wodą, a następnie wyłóż ją na dwie warstwy papierowego ręcznika kuchennego. Przykryj kolejną warstwą i lekko dociśnij, aby pozbyć się nadmiaru wody. Czystą i suchą natkę drobno posiekaj.

8. PODAWAJ ŻUR Z NATKĄ PIETRUSZKI

Gotowy żur przelej do głębokich misek. Na wierzch wyłóż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet. Podawaj ze posiekaną natką pietruszki. Danie idealne na

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wegetariański żur z Klopsikami Warzywnymi](#)