

**SKŁADNIKI** 2 PORCJE 45 MIN ŁATWY

1 opakowanie Filet Roślinny Garden  
Gourmet

30g fasolka szparagowej

500g młodych ziemniaków

cytryna

1 łyżki oliwy z oliwek

szczypta soli i pieprzu do smaku

Szukasz klasycznego przepisu na wegetarianskiego fileta? Mamy to, czego potrzebujesz: Klasyczny Wegańsk fillet chicken stlye z Cytryną, podany z zieloną fasolką i pieczonymi ziemniakami, z pewnością zadowoli Twoje kubki smakowe! To idealny pomysł, aby odw

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****1. ROZGRZEJ PIECZNIK**

Rozgrzej piekarnik do 200°C.

**2. PIECZ ZIEMNIAKI**

Umyj i przekrój ziemniaki na pół, skrop oliwą z oliwek i posyp solą oraz pieprzem. Rozłóż je na blasze do pieczenia lub dużym naczyniu żaroodpornym i piecz przez około 25 minut, aż będą miękkie i chrupiące. Od czasu do czasu zamieszaj.

**3. PRZYGOTUJ ZIELONĄ FASOLKĘ**

Odetnij końcówki fasolki i gotuj ją w dużej ilości wrzącej wody przez około 5 minut. Odcedź, skrop oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem, a następnie trzymaj w cieple pod przykryciem.

**4. PRZYGOTUJ ROŚLINNEGO FILETA**

Smaż roślinnego fileta zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dodając plasterki cytryny podczas smażenia. Piecz je i polewaj powstałym płynem.

**5. SERWUJ I CIESZ SIĘ POSIŁKIEM**

Podawaj filety z cytryną z pieczonymi ziemniakami, fasolką i smażonymi plasterkami cytryny.

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