MAKARON TAGIATELLE Z FILETEM ROŚLINNYM I PIECZARKAMI

SKŁADNIKI

2 PORCJE | 25 MIN | ŁATWY

1 opakowanie filet roślinny Garden Gourmet

150g makaron tagliatelle

160g pieczarek

160g mix sałat z rukolą

4 łyżki wegańskiego serka kremowego

4 łyżki wegańsliego mleka

2 ząbki czosnku

kilka listków pietruszki

1 łyżeczka oliwa z oliwek

Kurczak i grzyby to połączenie, które uwielbiamy od zawsze. Czasami prostota i klasyczne smaki są tym, czego potrzebujemy. Wypróbuj naszą wegańską wersję tego klasycznego dania, przygotowaną z niezwykłymi wegańskim filetem Garden Gourmet . Prosty przepis, pełen smaku i komfortu!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. UGOTUJ MAKARON

Gotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. PRZYRGIJA FILETY W STYLU KURCZAKA

Rozgrzej oliwę na patelni nieprzywierającej i smaż filety roślinne Garden Gourmet wraz z pieczarkami przez 5 minut, często mieszając, aż będą rumiane i dobrze podgrzane. Dodaj czosnek i smaż przez jeszcze minutę.

3. PRZYGOTUJ SOS

Wymieszaj kremowy serek w małej misce, stopniowo dodając mleko roślinne, aż sos stanie się gładki. Dopraw dużą szczyptą czarnego pieprzu, a następnie wlej sos na patelnię z filetami i pieczarkami, dobrze wymieszaj, aby smaki się połączyły.

4. PODAJ I CIESZ SIĘ SMAKIEM

Odcedź makaron, ale zachowaj kilka łyżek wody z gotowania. Skrop makaron odrobiną oliwy z oliwek i ułóż na talerzach. Dodaj filety roślinne do sosu razem z odrobiną wody z makaronu, mieszając wszystko razem. Nałóż filety i pieczarki na gorący makaron. Posyp świeżą pietruszką i podawaj z sałatką z rukoli.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL