

# SZYBKI WEGAŃSKI STIR-FRY Z FILETEM ROŚLINNYM

## SKŁADNIKI

1 opakowanie Filet Roślinny Garden Gourmet

125g makaronu ryżowego

1 sztuka cebuli

250g brokuła

3 łyżki sosu wegańskiego stir-fry

1 szczypta sezamu prażonego

 2 PORCJE

 25 MIN

 ŁATWY

Przygotuj szybki i pyszny posiłek z wegetarianskim Filetem Garden Gourmet. Pełne wyrazistych smaków, to danie to idealne połączenie smaku i prostoty.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Pokrój warzywa

Pokrój paprykę w cienkie paski, cebulę w półksiężycy, a brokułki na równe kawałki.

### 2. Ugotuj makaron

Rozgrzej kilka łyżek oleju do smażenia i stir-fry warzywa, aż będą miękkie i chrupiące. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odcedź.

### 3. Przygotuj Filet w stylu kurczaka

Smaż Filet w stylu kurczaka zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, lub pokrój je w paski i dodaj do warzyw.

### 4. Dodaj sos i podawaj!

Dodaj sos do stir-fry i smaż krótko. Wymieszaj z makaronem i posyp prażonymi nasionami sezamu przed podaniem.

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