

SALATKA CESAR ZE SZNYCEM Z KALAFIORA

SKŁADNIKI

🥄 2 PORCJE

🕒 21 MIN

🌱 ŁATWY

1 opakowanie Kalafiorowy Sznycel
Garden Gourmet

1 Sztuka Sałata rzymska baby

Trochę Grzanek czosnkowych

5 Trochę Pomidory Koktajlowe

1/2 Trochę Parmezanu tartego

1 Łyżka Soku z cytryny

2 Łyżki Oliwa z oliwek

3 Łyżki Majonezu Wegańskiego
WINIARY

1 Łyżka Kaparów

2 Zębki Czosnku

1 Trochę Sól i pieprzu do smaku

CULINARY TIP

Przyprawienie do smaku

Spróbuj danie i dopraw solą i pieprzem według własnego gustu.

Sałatka Cezar z kalafiorowym sznycelem Garden Gourmet to nowoczesna, roślinna odsłona klasycznego przepisu, która zachwyci każdego smakosza. Delikatny, chrupiący sznycel z kalafiora stanowi doskonałą alternatywę dla mięsa, wzbogacając tradycyjną sałatkę o pełnowartościowe białko roślinne. Klasyczny sos Cezar, aromatyczne grzanki oraz świeża sałata rzymska tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zaspokoi nawet najbardziej wybredne podniebienia. To idealne danie na lekki, zdrowy obiad lub elegancką kolację, która łączy tradycję z nowoczesnością. Spróbuj tej odświeżonej wersji kultowej sałatki i przekonaj się, jak smaczna może być kuchnia roślinna!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj sznycele kalafiorowe

Sznycele z kalafiora przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu – usmaż lub upiecz, aż będą złociste i chrupiące. Następnie pokrój je na mniejsze kawałki.

2. Przygotuj sałatkę

Sałatę rzymską opłucz i osusz, a następnie porwij na mniejsze kawałki. Pomidorki koktajlowe przekrój na pół.

3. Przygotuj sos

W miseczce przygotuj sos: wymieszaj starty parmezan, sok z cytryny, oliwę, majonez, posiekane kapary oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

4. Dodaj wszystko razem i ciesz się smakiem!

W dużej misce wymieszaj sałatę z grzankami i pomidorkami koktajlowymi. Dodaj kawałki sznycla z kalafiora. Polej całość sosem, dokładnie wymieszaj i podawaj od razu.

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