

## SKŁADNIKI

4 PORCJE

40 MIN

ŁATWY

2 opakowania Garden Gourmet  
KLOPSIKI WARZYWNE

1 cebula (posiekana)

200 g ryżu pełnoziarnistego

100 g odsączonej czarnej fasoli  
(ugotowanej)

150 g kukurydzy

1 puszka pomidorów krojonych

1/2 papryczki chilli pokrojonej w  
krążki

1 łyżka kminku mielonego

1 łyżka mielonej kolendry

1/2 pęczka świeżej kolendry

2 łyżki oleju roślinnego

Wypróbuj ten wegetariański przepis na Warzywne Klopsy od Garden Gourmet w towarzystwie papryki, czarnej fasoli, kukurydzy i ryżu.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1. Przygotuj ryż**

Na patelni rozgrzej olej i podsmaż ryż z połową cebuli. Kiedy cebula się zeszkli dodaj bulion i gotuj około 15 minut.

**2. Dodaj fasolę**

Na ostatnie 5 minut gotowania dorzuć fasolę do ryżu.

**3. Przygotuj Klopsiki Warzywne**

Przygotuj Klopsiki Warzywne w swój ulubiony sposób zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

**4. Odstaw ryż z fasolą**

Zdejmij ryż z fasolą z patelni i odstaw.

**5. Przygotuj sos z resztą warzyw**

Wrzuć na patelnię pozostałą cebulę i papryczkę chili i smaż przez 2 minuty. Następnie dodaj przyprawy (kminek i mieloną kolendrę), a po pół minuty dodaj pomidory i gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut.

**6. Dorzuć resztę składników**

Na ostatnie 5 minut gotowania dodaj klopsiki i kukurydzę.

**7. Zadbaj o prezentację i gotowe. Smacznego!**

Wylóż ryż na talerze i polej sosem. Dla uzupełniania smaku możesz doprawić danie świeżą kolendrą.

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