

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**