

ÖSSZETEVŐK 4 ADAG 14 PERC KÖNNYŰ

2 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

100 g friss békispenót, megmosva

150 g reszelt sárgarépa

150 g vörös káposzta

10 g kerti zsázsa

300 g humusz

4 laposkenyér

Vegetáriánus és szuper egyszerű street food receptet keresel? A Garden Gourmet Zöldséggolyókkal és ezzel a vegetáriánus laposkenyér recepttel mindenkit boldoggá tehetsz az asztal körül anélkül, hogy órákig kellene robotolnod a konyhában.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK**1. KÉSZÍTSÜK EL A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT!**

A Garden Gourmet Zöldséggolyókat egy serpenyőben, kevés olajon süssük meg követve a csomagoláson található utasításokat.

2. ALKOSSUK MEG A KÚPFORMÁT!

Készítsünk kúpot laposkenyérből úgy, hogy egy éles késsel az egyik szélétől a közepéig bevágjuk, majd kúp alakúra hajtjuk, és egy nyárral rögzítjük.

3. DÍSZÍTSÜK FEL!

Töltsük meg a kúpot a spenóttal, a sárgarépával és a káposztával, kanalazzunk bele a humuszból, és dobjunk rá 6 vagy 7 Zöldséggolyót. Díszítsük egy kis kerti zsázsával, és tálaljuk azonnal, amíg meleg. Jó étvágyat!

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**