

CUKKINISPAGEŦTI-SALÁTA PIRÍTOTŦ FALATOKKAL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Vegetáriánus Pirított Falatok

200 g cukkinis spagetti

60 g gránátalma

50 g pisztácia

50 g bogyós gyümölcs

20 g vegán termék görög sajt
helyettesítésére

1,5 evőkanál extra szűz olívaolaj

10 g agave szirup

10 ml limelé

Egy kis frissen vágott koriander és
menta

Egy kis só és fehér bors

 4 ADAG

 21 PERC

 KÖNNYŰ

Ha te is rajongója vagy a gyümölcsöknek a salátákban, ne hagyd ki ezt az egyszerű, vegetáriánus, frissítő receptet. Tökéletes választás meleg nyári délutánokra vagy piknikekre.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK EL A PIRÍTOTŦ FALATOKAT

Készítsük el a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokat a csomagoláson található utasítások szerint.

2. VÁGJUK FEL A HOZZÁVALÓKAT, ÉS KÉSZÍTSÜNK VINAIGRETTE-ET

A pisztáciát durvára aprítjuk. A görög sajtot helyettesítő vegán terméket apró kockákra vágjuk. Az olajat kikeverjük a lime levélvel, az agave sziruppal, a korianderrel és a mentával. Fűszerezzük, kóstoljuk, ízesítsük kedvünk szerint.

3. KEVERJÜK ÖSSZE AZ ALAPANYAGOKAT

Keverjük össze a cukkinispagettit a vegetáriánus pirított falatokkal, a gránátalmával, a pisztáciával, a bogyós gyümölcsökkel és a vegán görög sajt helyettesítővel. Locsoljuk meg a vinaigrette-tel és már fogyaszthatjuk is.

4. ADJUNK VALAMI PLUSZT A SALÁTÁHOZ

TIPP: Helyettesíthetjük a koriandert és a mentát petrezselyemmel. Ízlés szerint megszórhatjuk szezámmaggal is.

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