

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 31 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

400 g darabolt paradicsom

120 g hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 csokor petrezselyem

cayenne bors (chili)

2 evőkanál olívaolaj

só

Ezzel az egyszerű Shakshukával pillanatok alatt egy közel-keleti ízutazáson találhatod magad. Mindössze néhány hozzávalóra és 30 percre van szükséged!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A HAGYMÁT ÉS A FOKHAGYMÁT

A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk.

2. SÜSSÜK MEG A GARDEN GOURMET ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

Egy forró serpenyőbe tegyünk egy evőkanál olajat, és süssük rajta a Garden Gourmet Zöldséggolyókat kb. 6 percig, időnként megforgatva. Vegyük le a tűzről és tegyük félre.

3. A HAGYMÁT ÉS A FOKHAGYMÁT MEGPIRÍTJUK

Ugyanabba a serpenyőbe tegyünk még egy evőkanál olívaolajat, és pároljuk a hagymát és a fokhagymát egy csipet sóval 10 percig, közepes lángon.

4. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZT

Adjuk hozzá a paradicsomot és ízlés szerint cayenne borsot. Keverjük össze és főzzük még 5 percig.

5. TEGYÜK BELE A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT ÉS TÁLALJUK

Adjuk hozzá a Garden Gourmet Zöldséggolyókat, és főzzük néhány percig a szósszal. A tetejére vágjunk egy kis petrezselymet, és már tálalhatjuk is.

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