

ÖSSZETEVŐK

🍴 5 ADAG

🕒 45 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatok
1 csomag nacho csipsz
60 gramm zsemlemorzsa
2 közepes tojás
1 evőkanál liszt
1 teáskanál apróra vágott hagyma (elhagyható)
1/2 teáskanál őrölt koriander (elhagyható)
1/2 teáskanál granulált fokhagyma
1 kis cayenne bors ízlés szerint
Egy kis só
Egy kis olaj a sütéshez

CULINARY TIP

ÜGYELJÜNK A SZÓSZRA ÉS A HOZZÁVALÓKRA

A vegetáriánus pirított falatok magukban is kitűnő ízesítésűek, azonban szósz hozzáadásával még finomabb lesz. Például a fokhagymás szósz tökéletesen passzol hozzájuk. Könnyebb változathoz a paradicsomos salsa, a füstös ízek kedvelőinek pedig a BBQ szósz ajánljuk. Friss salátával, párolt zöldségekkel is tálalhatjuk a vegetáriánus falatokat.

Mindössze 30 percre és a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított falatokra van szükséged ahhoz, hogy egy izgalmas húsmentes vacsorát varázsolj. A panírt nachossal és kedvenc fűszereiddel dobhatod fel, mellé pedig készíts oda egy keveset kedvenc szószodból, hogy tökéletes legyen az ízkompozíció.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A HOZZÁVALÓKAT A PANÍROZÁSHOZ

Keverjük össze a nacho csipszet zsemlemorzásával robotgépben vagy turmixgépben. Ezután törjük fel a tojásokat egy tálba, és alaposan keverjük össze villával. Öntsük a lisztet és a fűszereket egy külön tálba, és ezt is alaposan keverjük össze. Tegyük félre a kész keverékeket.

2. FORGASSUK A MORZSÁBA A PIRÍTOTT FALATOKAT

A Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított falatokat alaposan beleforgatjuk az előkészített lisztbe, tojásba majd a morzsába.

3. MEGSÜTJÜK A FALATOKAT ÉS MÁR KÉSZ IS!

Az olajat 180 °C fokra felforrósítjuk. A vegetáriánus falatokat kisebb adagokban sütjük, amíg aranybarnára és ropogósra sülnek. Amikor elkészültek, papírtörlővel vagy szalvétával leterített tálra tesszük, hogy beszívja a felesleges zsiradékot. Vagy ha más módszerrel szeretnéd elkészíteni, akkor a kevesebb zsiradék felhasználás érdekében, a sütőben sült változatot is kipróbálhatod. Ebben az esetben mindössze annyit kell tenned, hogy előmelegített sütőben 180 °C fokon aranybarnára sütöd a vegetáriánus pirított falatokat.

4. TÁLALJUK KÖRETTTEL

Ízlés szerint tálalhatjuk friss salátával vagy párolt zöldséggel is.

Recipe created by ROBERT HARNA

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