

ÖSSZETEVŐK

🍴 6 ADAG

🕒 35 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet
Vegetáriánus pirított falatok

zsemle, pogácsa, vagy egyéb
leveles tésztából készült pékáru

100 g zöld spárga

100 g borsó

100 g vegyes szezonális gomba

600 ml zöldségalaplé (szükség
esetén lehet több)

60 g liszt

75 ml tejszín

50 g vaj

só, bors

Ünnepeljük a karácsonyt egy különleges recepttel! Készíts kosárkákat házilag levelestésztából, vagy vedd kedvenc elősütött pékáruadat és dobd fel egy krémes raguval, hogy egy egészen ünnepi különlegességet kapj. Mindebből pedig a Garden Gourmet Vegetáriánus pirított falatjai sem hiányozhatnak.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. FŐZZÜK MEG A BORSÓT

A borsót és a spárgát forrásban lévő sós vízben pár percig főzzük. Egy szűrőedényben szűrjük le, és rövid ideig folyassunk rá hideg vizet, nehogy túlfőjenek. Melegítsük elő a sütőt 160°C-ra.

2. MEGOLVASZTJUK A VAJAT

Lassú tűzön hagyjuk a vajat felolvadni néhány percig, de vigyázzunk, nehogy megbarnuljon. Vegyük le a serpenyőt a tűzről, és egy spatulával keverjük hozzá a lisztet. Hagyjuk a rántást alacsony lángon főni körülbelül 2 percig, folyamatosan kevergetve.

3. ARANYBARNÁRA SÜTJÜK A PIRÍTOTT FALATOKAT

Adjuk hozzá az alaplé felét, és rendszeres kevergetés mellett forraljuk fel. Amikor elkezd besűrűsödni, adjuk hozzá a maradék alaplé, forraljuk fel, és pár percig főzzük. Egy serpenyőben kevés olajon pár perc alatt megpirítjuk a vegetáriánus pirított falatokat és a gombát. Sózzuk, borsozzuk.

4. MELEGÍTSÜK ÁT A PÉKSÜTEMÉNYT

A vegetáriánus pirított falatokat és a gombát kanalazzuk a raguba, ha túl sűrű lett, adjunk hozzá még alaplevet. A levelestésztából készült pékáruat a sütőben a csomagoláson található utasítások szerint melegítsük át, majd vágjuk le a tetejét és alakítsunk ki benne egy kisebb lyukat.

5. DÍSZÍTÉS

A spárgát és a borsót felmelegítjük kevés sóval, borssal és vajjal. A meleg ragut kanalazzuk a péksüteménybe, és tegyük rá a tetejüket. Díszítsük spárgával, a borsóval.

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