

# VEGÁN SCHNITZEL CITROMOS KUSZKUSSZAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

1 db cukkini

1 nagy piros paprika

1 db citrom

1 csokor menta

150 gramm kuskusz

2 evőkanál olívaolaj a sütéshez

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

Ha kihagyhatatlan vegán étel, akkor Garden Gourmet Vegan Schnitzel frissítő citromos kuskusszal és pirított zöldségekkel. Ne habozz, készítsd el gyors ebédként ezt a receptet!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. ELŐKÉSZÍTJÜK A CUKKINIT, A PAPRIKÁT ÉS A KUSZKUSZT

Vágjuk a cukkinit darabokra, a paprikát csíkokra. A kuskuszt terítsük szét egy lapos tálban, és keverjük bele 1 evőkanál olívaolajat.

### 2. ÁZTASSUK BE A KUSZKUSZT

Öntsünk forró vizet a kuskuszra, amíg éppen ellepi, és hagyjuk lefedve ázni körülbelül 5 percig. Mossuk meg a citromot és reszeljük a héját a kuskuszra. Egy villával keverjük össze az egészet. Ízesítsük citromlével, sóval és borssal ízlés szerint.

### 3. PÁROLJUK MEG A CUKKINIT

Egy serpenyőben pároljuk meg a cukkinit és a paprikát néhány evőkanál olajban, időnként megkeverve. Ízesítsük sóval és borssal.

### 4. SÜSSÜK MEG A VEGÁN SCHNITZELT ÉS TÁLALJUK

A csomagoláson található utasítás szerint süssük ropogósra és aranybarnára a Garden Gourmet Vegan Schnitzelt. Tálaljuk a zöldségekkel, a kuskusszal, és szórjuk meg durvára vágott mentával az egészet.

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