

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Vegán Schnitzel

4 db pita

3-4 db paradicsom

1 fej lilahagyma

1 maréknyi rukkola

4 evőkanál vegán szósz, majonéz alternatíva

egy kevés harissa szósz ízlés szerint (vagy édes chili)

CULINARY TIP

Dobjuk fel a piknikünket!

Annak érdekében, hogy egészséges és kiegyensúlyozott menüt kapjunk, készítsünk egy könnyű zöldséges előételt, amit magunkkal vihetünk a piknikre, például néhány szál sárgarépat, paprikát, uborkát, de egy adag humusz, saláta vagy némi gyümölcs is tökéletes választás lehet erre a célra.

4 ADAG

13 PERC

KÖNNYŰ

Egy gyors, mégis ízletes vegán fogásra vágysz? A Garden Gourmet Vegán Schnitzel szeletei pitában, zöldségekkel, illetve ízletes szószokkal biztosan nem okoznak majd csalódást!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsük el a vegán szeleteket!

Készítsük el a Garden Gourmet Vegán Schnitzeleket a csomagoláson található utasítások szerint. Először vágjuk a szeleteket csíkokra, majd pedig félbe.

2. Vágjuk fel a zöldségeket, és kenjük meg a szószokkal a pitát!

A paradicsomot szeletekre, míg a lilahagymát csíkokra érdemes vágunk. A pita belsejének egyik felére vegán szószot, a másik felére pedig harissa szószot kenjük.

3. Ízlés szerint állítsuk össze az ételt!

Töltsük meg a pitát vegán Schnitzel-csíkokkal, paradicsommal, hagymával és rukkolalevelekkel.

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