VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOK NACHOS MORZSÁBAN

5 ADAG | 45 PERC | KÖNNYŰ

ÖSSZETEVŐK

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 szószt 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 nachosszal 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 zsemlemorzsával 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 vegetáriénus pirított falatokat.

4. TÁLALJUK KÖRETTEL

Ízlés szerint tálalhatjuk friss salátával vagy párolt zöldséggel is.

Recipe created by ROBERT HARNA

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