

# TÖLTÖTT SPENÓTOS PALACSINTA VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

## ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

350 gramm spenót

1 csomag Garden Gourmet Pirított Falatok

200 gramm cseresznyeparadicsom

375 ml növényi ital (mandula vagy zab)

200 g vegán termék, ricotta alternatíva – készíthetjük házilag vegán termékkel, feta sajt alternatívával(100g) és vegán szósszal, joghurt alternatívával (100g).

200 gramm liszt

1 teáskanál olívaolaj

1 csipet só

1 csipet feketebors

Ízletes szinkavalkád, mindez egyetlen fogásban. Kóstold meg a töltött spenótos palacsintát a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokkal!

Töltsük meg a spenótos palacsintákat a Vegetáriánus Pirított Falatokkal, paradicsommal és vegán termékkel, ricotta alternatívával.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. KÉSZÍTSÜK EL A TÉSZTÁT

Pároljunk 300 g spenótot rövid ideig kevergetve, amíg össze nem esik. Szedjük egy szűrőbe és folyassunk rá egy kis hideg vizet. Daráljuk finomra a növényi itallal együtt a konyhai robotgépben. Keverjük hozzá a lisztet, amíg palacsinta állagú tésztát kapunk. Ha szükséges, adjunk hozzá még növényi italt vagy lisztet.

### 2. SÜSSÜK MEG A VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKAT

Vágjuk félbe a paradicsomokat, és készítsük elő a maradék spenótleveleket. Pépesítsük a vegán terméket, feta sajt alternatívát, és keverjük össze a vegán szósszal, joghurt alternatívával. A csomagoláson található utasítás szerint süssük meg a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokat.

### 3. SÜSSÜK MEG A PALACSINTÁKAT

Melegítsük fel a serpenyőt, és kenjük ki egy kevés olajjal. Kanalazzunk egy kis merőkanányi tésztát a serpenyőbe, és forgassuk körbe a serpenyőt, hogy a tészta szépen elterüljön. Ha megsült az egyik oldala, fordítsuk meg a palacsintákat.

### 4. TÁLALJUK!

Töltsük meg a spenótos palacsintákat a Vegetáriánus Pirított Falatokkal, paradicsommal és vegán termékkel, ricotta alternatívával.

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