

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

150 g gomba

1 hagyma

1 mogyoróhagyma

200 ml gomba- vagy zöldségalaplé

20 g margarin

1 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál liszt

50 ml vörösbor

1 kis csokor metélőhagyma

A hagyományos konyhaművészet elkötelezett híve vagy? Készítsd el a Vörösboros vegán szeletet gombamártással és a Garden Gourmet Vegan Schnitzellel, így az otthon hamisíthatlan ízeit találhatod a családi asztalra.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSD EL A RÁNTÁST

Olvasd fel a margarint egy serpenyőben alacsony hőfokon. Vedd le a serpenyőt a tűzről, amikor a vaj már felforrósodott, és keverd el benne spatulával a lisztet. Hagyd a rántást alacsony lángon még egy percig főni.

2. SŰRÍTSD BE A MÁRTÁST A VÖRÖSBORRAL ÉS AZ ALAPLÉVEL

Add hozzá a vörösbort és az alaplevet. Lassan forrald fel, és várd meg, amíg kevergetés közben mártássá sűrűsödik. Ha a mártás túl sűrű, adj hozzá még alaplevet.

3. ADD HOZZÁ A BARNÁRA PIRÍTOTT GOMBÁT A MÁRTÁSHOZ ÉS KÉSZÍTSD ELŐ A ZÖLDSÉGEKET

Vágd fel a gombát, és kevés olajon pirítsd barnára, sózd és borsozd meg, majd add a mártáshoz. A mogyoróhagymát vágd fel vékony félkarikákra. Vágd fel finomra a metélőhagymát.

4. SÜSD MEG A VEGÁN SCHNITZELT ÉS A HAGYMÁT A NOKEDLIHEZ

A Garden Gourmet Vegan Schnitzeleket a csomagoláson található utasítás szerint süsd barnára és ropogósra. Ezzel egyidejűleg a hagymát kevés olajon pirítsd meg enyhén barnára, majd add hozzá a nokedlit.

5. TÁLALD A MÁRTÁSSAL, A NOKEDLIVEL ÉS A METÉLŐHAGYMÁVAL

Tálald a Schnitzeleket a mártással és a nokedlivel, díszítésnek használd az apróra vágott metélőhagymát.

Jó étvágyat kívánunk!

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