

MARINE-STYLE CRISPY FILET S RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A OPEČENÝMI BRAMBORAMI

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 25 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Marine-Style Crispy filetu

400 g (smíchaných) malých
brambor (neloupaných)

400 g čerstvého špenátu

1 malá červená cibule

1 citron

1 stroužek česneku

1 menší svazek kopru/petrželky

1 lžice olivového oleje (na smažení)

sůl a pepř

Tato harmonická kombinace restovaného špenátu, opečených brambor a křupavého Marine-style filetu Garden Gourmet vás nezklame. Dopřejte si tento lehký oblíbený oběd nebo večeři v rostlinném stylu!

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte troubu

Troubu předehřejte na 200°C. Brambory omyjte, rozpujte a rozložte na plech.

2. Upečte brambory

Brambory na plechu pokapte olivovým olejem, osolte, opepřete a pečte ve středu trouby asi 20 minut, dokud brambory krásně nezměkknou a nezezlátnou. Během pečení brambory občas prohod'te. Bylinky nasekejte nadrobno a posypte jimi opečené brambory.

3. Připravte špenát

Nakrájejte cibuli a česnek a orestujte je ve velké pánvi na 1 lžici oleje, dokud nezesklovatí. Přidejte špenát a za stálého míchání opékejte, dokud se špenát nestáhne. Dochuťte solí a pepřem podle chuti.

4. Připravte Garden Gourmet Marine-style Crispy filet

Veganské filé opečte z obou stran na asi 2 až 3 lžicích olivového oleje a podle návodu na obalu smažte dozlatova a křupava.

5. A můžete podávat!

Garden Gourmet Marine-style Crispy Filet podávejte spolu se špenátem, opečenými bramborami, zbývajícími bylinkami a plátky citronu. Přejeme Vám dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**