

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 10 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Falafel

1 malá červená cibule

1 okurka

2 snítky máty

2 lžice červeného vinného octa

1 lžička cukru

2 lžice veganského jogurtu

Oslavte své narozeniny s veganským falafelem Garden Gourmet. Křupavý falafel v kombinaci s osvěžující okurkou tvoří lahodné jednohubky. Ideální na párty nebo narozeninovou oslavu!

PŘÍPRAVA

1. Připravte si zeleninu

Oloupejte a nakrájejte cibuli na kolečka. Červený vinný ocet zahřejeme s cukrem do bodu varu a nalijeme na kolečka cibule. Pomocí škrabky na zeleninu oloupeme okurku na jemné proužky.

2. Upečte falafel a podávejte!

Falafelové kuličky upečeme podle návodu na obalu. Když je falafel hotový, obtočte kolem něj proužky okurky a ozdobte červenou cibulí. vše spojíme špejli a podáváme s jogurtem smíchaným s jemně nasekanou mátou.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**