

Připraveno s **Garden
Gourmet**

RECEPTY BEZ MASA



GARDEN GOURMET®

RISOTTO Z ČERVENÉ PŠENICE A EDAMAME FAZOLKAMI



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: *



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 500 g Garden Gourmet®
veganské nudličky
- 500 g Červená pšenice
- 50 g MAGGI zeleninový bujón
- 100 ml Olej rostlinný
- 200 g Cibule
- 500 ml Máslo
- 300 g Edamame
- 500 ml Smetana 12%
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Cibuli nakrájíme a orestujeme na oleji.
2. Přidáme edamame fazolky a Garden Gourmet® nudličky, podlijeme vývarem a provaříme.
3. Přidáme uvařenou červenou pšenicí a zalijeme smetanou.
4. Na závěr dochutíme solí a pepřem a zjemníme máslem.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ NUDLIČKY

ČÍSLO VÝROBKU 12589145

Tyto rostlinné nudličky skvěle nahradí kuřecí maso při grilování, pečení, restování či dušení. Samozřejmě je obsah bílkovin a vlákniny.



GARDEN GOURMET®

BRAMBOROVÝ GULÁŠ S HOUBAMI, NUDLIČKAMI A MAJORÁNKOU



ČAS PŘÍPRAVY: 45 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 2000 g Brambory
- 500 g Cibule
- **600 g Garden Gourmet®** veganské nudličky
- 50 g Mletá uzená paprika
- 300 g Hliva, žampiony
- 100 ml Olej řepkový
- 20 g Majoránka
- 10 g Kmín drcený
- Sůl

POSTUP

1. Cibuli si očistíme a nakrájíme na měsíčky.
2. Na oleji cibuli orestujeme společně se směsí hub a přidáme na větší kostky očištěné a nakrájené brambory a kmín.
3. Přidáme Garden Gourmet® nudličky, červenou uzenou papriku, zalijeme vodou a vaříme do měkka.
4. Před servírováním dochutíme, přidáme majoránku a servírujeme.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ NUDLIČKY

ČÍSLO VÝROBKU 12589145

Tyto rostlinné nudličky skvěle nahradí kuřecí maso při grilování, pečení, restování či dušení. Samozřejmě je obsah bílkovin a vlákniny.



GARDEN GOURMET®

ROSTLINNÝ GYROS S TZAZIKY, SALÁTEK A PITA CHLEBEM



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 800 g Garden Gourmet®
veganské nudličky
- 2000 g Cibule
- 200 ml Olej řepkový
- 20 g Oregáno
- 200 ml Sojová omáčka s nízkým
obsahem soli
- 300 g Jogurt bílý
- 300 g Tvaroh
- 50 g Kopr
- 200 g Okurka salátová
- 50 g Česnek
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Nudličky si orestujeme, přidáme
na měsíčky nakrájenou cibuli
a společně orestujeme.
2. Dochutíme oregánem a zastříkeme
sojovou omáčkou.
3. Servírujeme s tzaziky, které připravíme
z jogurtu, okurky, kopru a česneku.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ NUDLIČKY

ČÍSLO VÝROBKU 12589145

Tyto rostlinné nudličky skvěle nahradí kuřecí
maso při grilování, pečení, restování či dušení.
Samozřejmě je obsah bílkovin a vlákniny.



www.nestleprofessional.cz

Nestlé
PROFESSIONAL

GARDEN GOURMET®

SLADKÁ RAJSKÁ OMÁČKA S KULIČKAMI



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 750 g Garden Gourmet® veganské kuličky
- 300 g Buitoni Rajčatový koncentrát
- 100 ml Olej řepkový
- 350 g Cukr
- Divoké koření (nové koření, bobkový list)
- 2 ks Skořice celá
- 250 g Hladká mouka
- 2 ks Citrón
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Na oleji si důkladně zarestujeme rajčatový koncentrát, přidáme cukr a krátce zkaramelizujeme.
2. Přidáme divoké koření, skořici a zalijeme vodou.
3. Krátce povaříme a zahustíme jíškou.
4. Dochutíme solí a citronovou šťávou. Přecedíme a znovu provaříme.
5. Do hotové omáčky vložíme „masové kuličky“ a prohřejeme.



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ KULIČKY

ČÍSLO VÝROBKU 12449565

Naše rostlinné kuličky mají vzhled, chuť a strukturu k nerozeznání od masa. Výhodou je i obsah proteinů a vlákniny.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

TĚSTOVINY S ROSTLINNÝMI KULIČKAMI A ZELENINOVOU OMÁČKOU



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 750 g Garden Gourmet® veganské kuličky
- 300 g Buitoni Sugo Rustico
- 200 g Cibule
- 300 g Lilek
- 150 ml Rostlinný olej
- 100 g Sýr ricotta
- 50 g Bazalka
- 1000 g Maggi těstoviny fusilli
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Na oleji si orestujeme cibuli, česnek, lilek a přidáme Buitoni Sugo, provaříme, přidáme nasekanou bazalku a zjemníme ricottou.
2. Dochutíme dle potřeby solí, pepřem a přidáme Garden Gourmet® kuličky.
3. Maggi těstoviny si uvaříme al dente. Promícháme s omáčkou a servírujeme.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ KULIČKY

ČÍSLO VÝROBKU 12449565

Naše rostlinné kuličky mají vzhled, chuť a strukturu k nerozeznání od masa. Výhodou je i obsah proteinů a vlákniny.



GARDEN GOURMET®

TEPLÝ SALÁT Z TARHONI S RAJČATY A FALAFEL



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 1000 g Tarhoňa
- 600 g Garden Gourmet® veganský Falafel z červené řepy
- 100 ml Olej řepkový
- 500 g Buitoni Sugo Rustico
- 50 g Bazalka
- Sůl

POSTUP

1. Tarhoňu si orestujeme do zlatova na oleji, podlijeme vodou a vaříme do měkka.
2. Falafel si v konvektomatu opečeme na 160 °C po dobu 10 minut.
3. Tarhoňu si promícháme s Buitoni Sugo Rustico, přidáme nasekanou bazalku a promícháme.



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÝ FALAFEL
Z ČERVENÉ ŘEPY

ČÍSLO VÝROBKU 12562618

Přinášíme vám GARDEN GOURMET® Falafel, který je kombinací středomořských chutí a cizrný s autentickou bylinkou. Skvěle se hodí k salátu, kuskusu, pita chlebu, jogurtovému dresinku nebo je dobrý jen tak samotný s kozím sýrem.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

FALAFEL V RAJČATOVÉ TANDORI OMÁČCE, PEČENÉ BRAMBORY



ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: ***



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 600 g Garden Gourmet® veganský Falafel z červené řepy
- 100 g Koření tandori
- 500 g Buitoni Sugo Intenso
- 000 g Brambory
- 100 ml Olej řepkový
- 50 g Pažitka
- Sůl

POSTUP

1. Rajčatové Sugo si zahřejeme, přidáme tandori koření, nasekanou pažitku a krátce povaříme.
2. Falafel si v konvektomatu opečeme na 160 °C po dobu 10 minut.
3. Brambory si očistíme, nakrájíme na půlměsíčky a upečeme se slupkou.



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÝ FALAFEL
Z ČERVENÉ ŘEPY

ČÍSLO VÝROBKU 12562618

Přinášíme vám GARDEN GOURMET® Falafel, který je kombinací středomořských chutí a cizrný s autentickou bylinkou. Skvěle se hodí k salátu, kuskusu, pita chlebu, jogurtovému dresinku nebo je dobrý jen tak samotný s kozím sýrem.



GARDEN GOURMET®

BURRITO CHILLI SIN CARNE S MLETÝM



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 500 g Garden Gourmet® veganské mleté
- 500 g Buitoni Sugo Rustico
- 10-ks Pšeničná tortilla
- 250 g Zakysaná smetana
- 150 g Cibule
- 50 g Česnek
- 150 g Fazole
- Sůl
- Pepř

POSTUP

1. Na oleji si orestujte nakrájenou cibuli, česnek a uvařené fazole.
2. Přidejte Garden Gourmet® mleté a Buitoni Sugo Rustico. Krátce společně provařte a dochutěte solí a pepřem.
3. Rozložte si tortillu, přidejte chilli sin carne z veganského mletého a zakysanou smetanu. Zarolujte a zapečte v konvektomatu.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ MLETÉ

ČÍSLO VÝROBKU 12592004

Paleta pokrmů, které lze připravit s naším GARDEN GOURMET® Veganským mletým, je opravdu pestrá. Ať už se rozhodnete pro klasické boloňské špagety, oblíbené lasagne nebo vydatné Chilli con Carne, s naším GARDEN GOURMET® Veganským mletým vykouzlíte během chvilky veganskou alternativu vašich oblíbených pokrmů, běžně připravovaných z mletého masa. Bez kompromisů – pro jedinečný chuťový zážitek!



GARDEN GOURMET®

TEPLÝ SALÁT Z PEČENÉ ZELENINY S BULGUREM A TRHANÝM



ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL™
VEGANSKÉ TRHANÉ

ČÍSLO VÝROBKU 12517810

Vychutnejte si vynikající veganské trhané kousky se senzační strukturou, viditelnými vlákny a šťavnatou chutí. Je senzačně všestranné, ideální do salátů, sendvičů a wrapů, do těstovin nebo třeba stir-fry.

INGREDIENCE

- 300 g Buitoni Sugo Pepperonata®
- 200 g Cuketa
- 300 g Cibule
- 200 g Žampiony
- 200 g Lilek
- 100 ml Olej řepkový
- 500 g Bulgur
- **600 g Garden Gourmet® veganské trhané**
- Sůl

POSTUP

1. Zeleninu si očistíme a nakrájíme na kostičky.
2. Orestujeme na oleji a přidáme Buitoni Sugo Pepperonata.
3. Garden Gourmet® trhané si okořeníme a orestujeme na oleji.
4. Vše promícháme s uvařeným bulgurem.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

BRAMBOROVÉ LASAGNE S TRHANÝM, TOMATY A BAZALKOU



ČAS PŘÍPRAVY: 60 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: ***



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL™
VEGANSKÉ TRHANÉ

ČÍSLO VÝROBKU 12517810

Vychutnejte si vynikající veganské trhané kousky se senzační strukturou, viditelnými vlákny a šťavnatou chutí. Je senzačně všestranné, ideální do salátů, sendvičů a wrapů, do těstovin nebo třeba stir-fry.

INGREDIENCE

- 800 g Garden Gourmet® veganské trhané
- 150 g MAGGI Fix boloňské ragů
- 500 g Rajčata
- 300 g Cibule
- 100 ml Olej rostlinný
- 2000 g Brambory
- 20 g Bazalka
- Sůl

POSTUP

1. Očistíme si brambory a nakrájíme na slabé plátky.
2. Na oleji si orestujeme cibuli, přidáme Garden Gourmet® trhané a MAGGI fix. Společně krátce povaříme.
3. Rajčata si nakrájíme na plátky a poté střídavě s bramborami a boloňským ragů vrstvíme do gastronádoby.
4. Necháme v konvektomatu péci na 160 °C po dobu změknutí brambor.
5. Při servírování přidáme nasekanou bazalku.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

SOTÉ S TRHANÝM, JARNÍ CIBULKOU, ŠPENÁTEM V HOUBOVÉ OMÁČCE S RÝŽÍ



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 600 g Garden Gourmet®
veganské trhané
- 3 svazky Jarní cibulka
- 100 ml Olej řepkový
- 500 g Špenát
- 50 g Česnek
- 50 ml CHEF Houbový koncentrát
- 1000 ml Smetana
- 1000 g Rýže basmati

POSTUP

1. Garden Gourmet® trhané maso
si restujeme na oleji společně
s nasekanou jarní cibulkou,
prolisovaným česnekem a špenátem.
2. Přilijeme CHEF Houbový koncentrát
a smetanu. Krátce společně
povaříme.
3. Servírujeme s rýží
nebo těstovinami.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL™
VEGANSKÉ TRHANÉ

ČÍSLO VÝROBKU 12517810

Vychutnejte si vynikající veganské trhané
kousky se senzační strukturou, viditelnými
vláknami a šťavnatou chutí. Je senzačně
všestranné, ideální do salátů, sendvičů
a wrapů, do těstovin nebo třeba stir-fry.



GARDEN GOURMET®

ZAPEČENÝ KARBANÁTEK V RAJČATOVÉ OMÁČCE, NASTAVOVANÁ KAŠE



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 900 g Garden Gourmet® veganský karbanátek
- 50 g Tymián
- 50 g Oregáno
- 500 g Buitoni Sugo Intenso
- 200 g Cibule
- 50 g Česnek
- 20 g Majoránka
- 100 ml Olej řepkový
- 1500 g Brambory
- 500 g Kroupy ječné
- Sůl

POSTUP

1. Garden Gourmet® karbanátek si orestujeme na pánvi a v konvektomatu dopečeme na 160 °C po dobu 7 minut.
2. Na oleji si orestujeme nasekanou cibuli a česnek, přidáme Buitoni Sugo Intenso a bylinky. Krátce společně provaříme.
3. Do gastronádoby si vložíme karbanátky, přidáme rajčatovou omáčku a společně pečeme na 170 °C po dobu 20 minut.
4. Brambory a kroupy si uvaříme, scedíme. Brambory rozmačkáme, přidáme kroupy a dochutíme solí a majoránkou.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ KARBANÁTKY

ČÍSLO VÝROBKU 12571694

Přinášíme vám šťavnatý zážitek v podobě GARDEN GOURMET® karbanátku, který je vyroben z rostlinných ingrediencí a směsi koření. GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky jsou opravdu snadné na přípravu. Stačí ohřát v troubě nebo osmažit na pánvi a servírovat. Ať už karbanátky připravíte tradičně s kaší, bramborem nebo na jiný způsob, karbanátky budou vždy tak dobré, že zákazníci budou mít chuť na další porci.



GARDEN GOURMET®

KARBANÁTEK S JEMNOU HOŘČICOVOU OMÁČKOU

A PAŽITKOVÝMI TĚSTOVINAMI



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN

POČET PORCÍ: 10

OBTÍŽNOST: **



INGREDIENCE

- 900 g Garden Gourmet® veganský karbanátek
- 250 g Sýr plátkový (rostlinný)
- 200 g Špenát
- 200 g Cibule
- 50 g Hořčice francouzská
- 700 ml Smetana 12%
- 100 ml Olej řepkový
- 1000 g Těstoviny celozrnné
- 50 g Pažitka
- Sůl

POSTUP

1. Garden Gourmet® karbanátek si orestujeme na pánvi a v konvektomatu dopečeme na 160 °C po dobu 7 minut.
2. Na oleji si orestujeme nasekanou cibuli, přidáme hořčici a zarestujeme. Zalijeme smetanou a provaříme.
3. Špenát si na oleji orestujeme a dochutíme.
4. Do gastronádoby si vložíme karbanátky na ně ořetovaný špenát a plátek sýru. Společně zapečeme na 190 °C po dobu 5 minut.
5. Bulgur si uvaříme a promícháme s nasekanou pažitkou.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ KARBANÁTKY

ČÍSLO VÝROBKU 12571694

Přinášíme vám šťavnatý zážitek v podobě GARDEN GOURMET® karbanátku, který je vyroben z rostlinných ingrediencí a směsi koření. GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky jsou opravdu snadné na přípravu. Stačí ohřát v troubě nebo osmažit na pánvi a servírovat. Ať už karbanátky připravíte tradičně s kaší, bramborem nebo na jiný způsob, karbanátky budou vždy tak dobré, že zákazníci budou mít chuť na další porci.



www.nestleprofessional.cz

Nestlé
PROFESSIONAL

GARDEN GOURMET®

KARBANÁTEK "ČEVABČIČI",

JEMNÁ KAŠE Z CELERU A BRAMBOR



ČAS PŘÍPRAVY: 20 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 900 g Garden Gourmet® veganský karbanátek
- 200 g Cibule
- 100 g Thomy Hořčice americká/kečup
- 1000 g Brambory
- 1000 g Celer
- 600 ml Mléko
- 50 g Pažitka
- Sůl

POSTUP

1. Garden Gourmet® karbanátek si rozpůlíme a orestujeme na pánvi, v konvektomatu dopečeme na 160 °C po dobu 7 minut.
2. Brambory a celer si společně uvaříme do měkka a společně s mlékem si rozmixujeme.
3. Servírujeme s hořčicí/kečupem, nasekanou cibulkou a kaší s pažitkou.



OBSAH
BÍLKOVIN

Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÉ KARBANÁTKY

ČÍSLO VÝROBKU 12571694

Přinášíme vám šťavnatý zážitek v podobě GARDEN GOURMET® karbanátka, který je vyroben z rostlinných ingrediencí a směsi koření. GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky jsou opravdu snadné na přípravu. Stačí ohřát v troubě nebo osmažit na pánvi a servírovat. Ať už karbanátky připravíte tradičně s kaší, bramborem nebo na jiný způsob, karbanátky budou vždy tak dobré, že zákazníci budou mít chuť na další porci.



GARDEN GOURMET®

PYRÉ Z ČERVENÉ ČOČKY A DÝNĚ,

BYLINKOVÝ TVAROH A SENSATIONAL™ BURGER



ČAS PŘÍPRAVY: 15 MIN

POČET PORCÍ: 10

OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL™ BURGER

ČÍSLO VÝROBKU 12522358

Náš Sensational™ Burger je celý vyroben z rostlin a má stejně neuvěřitelnou šťavnatost jako hovězí burger. Rostlinný burger, který vypadá, připravuje se, voní a chutná tak, jak by měl chutnat burger připravený z masa.

INGREDIENCE

- 10 ks Garden Gourmet® Sensational™ burger
- 500 g Čočka červená
- 500 g Dýně hokaido
- 1 g Muškátový květ
- 500 g Tvaroh/cottage
- 200 g Mix listových salátů (polníček, rukola, mizuna)
- 100 ml Olivový olej
- 50 g Pažitka
- Sůl

POSTUP

1. Na olivovém oleji si orestujeme nakrájenou a očištěnou dýni, přidáme červenou čočku a společně vaříme do měkka. Promixujeme v hladké pyré, dochutíme muškátovým květem a solí.
2. Garden Gourmet® Sensational™ burger si vložíme na pečicí papír a pečeme na 180 °C po dobu 8 minut.
3. Tvaroh nebo cottage si osolíme, přidáme nasekanou pažitku a společně servírujeme.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

SVEŽÍ ZELENINOVÉ RISOTTO

Z TARHOŇI A ZELENINY, SENSATIONAL™ BURGER



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN

POČET PORCÍ: 10

OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ BURGER

ČÍSLO VÝROBKU 12522358

Náš Sensational™ Burger je celý vyroben z rostlin a má stejně neuvěřitelnou šťavnatost jako hovězí burger. Rostlinný burger, který vypadá, připravuje se, voní a chutná tak, jak by měl chutnat burger připravený z masa.

INGREDIENCE

- 10 ks Garden Gourmet® Sensational™ burger
- 500 g Tarhoňa
- 20 g Maggi Zeleninový vývar
- 100 g Crek
- 200 g Paprika červená
- 100 ml Olivový olej
- 50 g Bylinky (bazalka, petržel...)
- Sůl

POSTUP

1. Na olivovém oleji si orestujeme tarhoňu, zalijeme předem připraveným horkým zeleninovým vývarem a uvaříme do měkka.
2. Nakrájíme si cibuli, pórek a papriku na menší kousky. Promícháme s uvařenou tarhoňou a dochutíme nasekanými bylinkami.
3. Garden Gourmet® Sensational™ burger si vložíme na pečicí papír a pečeme na 180 °C po dobu 8 minut.
4. Vše společně podáváme.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

ASISKÝ TONKATSU ROSTLINNÝ ŘÍZEK,

RESTOVANÁ ZELENINA, BASMATI RÝŽE



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- 10 ks Garden Gourmet® veganský řízek
- 500 g Mrkev
- 500 g Ředkev bílá
- 200 g Cibule červená
- 200 g Pórek
- 500 ml Tonkatsu omáčka (200 ml Hoisin omáčka, 200 ml Sojová omáčka, 100 ml Worcester)
- 100 ml Olivový olej
- 600 g Basmati rýže
- Sůl

POSTUP

1. Na olivovém oleji si orestujeme nakrájenou mrkev, cibuli a ředkev na slabé plátky. Dochutíme solí.
2. Basmati rýži uvaříme dle návodu dané rýže.
3. Garden Gourmet® řízek si vložíme na pečicí papír a pečeme na 180 °C po dobu 8 minut.
4. Tonkatsu omáčku si připravíme z worchesteru, sojové a hoisin omáčky v poměru 1:2:2.
5. Vše společně podáváme.



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÝ ŘÍZEK

ČÍSLO VÝROBKU 12584709

Tradiční klasika v trendy úpravě. Křupavý, šťavnatý, obalený do zlatavě upečené strouhanky. Perfektně ho doplňuje bramborová kaše, hranolky, salát, ale neztratí se ani ve wrapu nebo bagetce.



OBSAH
BÍLKOVIN



GARDEN GOURMET®

RAGÚ Z ČOČKY BELUGA A ŘAPÍKATÉHO CELERU S BBQ ROSTLINNÝM ŘÍZKEM



ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN
POČET PORCÍ: 10
OBTÍŽNOST: **



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 10 ks Garden Gourmet® veganský řízek
- 500 g Černá čočka
- 300 g Řapíkatý celer
- 20 g Česnek
- 500 ml Smetana zakysaná
- 100 ml CHEF Zeleninový koncentrát
- 250 ml Thomy BBQ omáčka
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Garden Gourmet® řízek upečeme dle návodu.
2. Na oleji orestujeme česnek, přidáme nakrájený řapíkatý celer a uvařenou čočku.
3. Přidáme smetanu a dochutíme zeleninovým koncentrátem.
4. Před servírováním řízky potřeme BBQ omáčkou a krátce prohřejeme.



Garden
Gourmet®

GARDEN GOURMET®
VEGANSKÝ ŘÍZEK

ČÍSLO VÝROBKU 12584709

Tradiční klasika v trendy úpravě. Křupavý, šťavnatý, obalený do zlatavě upečené strouhanky. Perfektně ho doplňuje bramborová kaše, hranolky, salát, ale neztratí se ani ve wrapu nebo bagetce.



OBSAH
BÍLKOVIN





www.nestleprofessional.cz



Nestlé Professional CZ & SK

