

SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Veggies kuličky
- 1 plechovka nakrájených rajčat (400 g)
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- 2 lžice olivového oleje
- sůl a pepř



Hledáte tip na snadný a rychlý pokrm, který hravě připravíte třeba právě na svátek zamilovaných? Jděte po vzoru Lady a Trampa a pusťte se do šťavnatých kuliček, akorát ve veggio verzi! Tyhle vykutálené dobroty se dají jíst jen tak s omáčkou z rajčat, nebo je můžete přidat k oblíbeným těstovinám. A nemusí to být pouze špagety jako ze zmíněného animáku. Zkuste penne, fusilli, tagliatelle nebo třeba rýži. Na tuhle kombinaci jen tak nezapomenete, ať už připravujete pokrm pro romantický večer, nebo jen rychlou večeři. Vyzkoušejte náš ověřený recept na kuličky, nebudete litovat!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Nakrájejte cibuli a česnek na malé kostičky, které následně osmažíte na oleji do sklovita. Dejte pozor, abyste česnek a cibuli nepřipálili – smažená cibulka je sice dobrá, ale ke kuličkám se zrovna dvakrát nehodí. Pokud jste milovníci česneku, a nejde zrovna o zmíněné rande, zvolte množství podle svého gusta.

2. KROK

Přidejte kostky rajčat a nechte dusit pod pokličkou asi 15 minut. Když budete chtít omáčku ještě šťavnatější, přihodte také pár čerstvých rajčat, které můžete předem zbavit dužiny. Pokud jste milovníci pikantních jídel, nyní přichází krok, kdy můžete přisypat trochu chilli. Následně do pánve vložte veggio kuličky od Garden Gourmet.

3. KROK

Duste dalších 5 minut, dokud nejsou kuličky úplně prohřáté a kuchyň provoněná. Měly by se v omáčce doslova koupat a vy si tak užijete zaručený gurmánský požitek. Pokud si chcete připravit variantu s těstovinami, přidejte v tomto kroku do pánve uvařenou pastu, promíchejte a ještě společně minutu dvě prohřejte. Podávejte se svým oblíbeným sýrem a bazalkou nebo jen tak.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://www.gardengourmet.cz)