

# MARINE–STYLE CRISPY FILET S RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A OPEČENÝMI BRAMBORAMI

## SLOŽENÍ

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°. 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 prohodte. 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. Dochutěte solí a pepřem podle chuti.

### 4. Připravte Garden Gourmet Marine–style Crispy filet

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

### 5. A můžete podávat!

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

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**