

Wegetariańskie menu wielkanocne – tradycyjne dania bez mięsa

Jajka stanowią **podstawę wielkanocnego menu** także w wersji wegetariańskiej. Faszzerowane jajka to prawdziwy hit – wydrążone połówki można wypełnić pastą z awokado, pieczoną papryką czy kremem z suszonych pomidorów. *Jajka w majonezie roślinnym* zyskują nowy wymiar smakowy dzięki dodatkowi świeżych ziół – szczypiorku, koperku czy rukoli. Warto przygotować również **pastę jajeczną z dodatkiem chrzanu**, która doskonale komponuje się z pieczywem wielkanocnym.

Tradycyjne wielkanocne jajka można urozmaicić dodatkiem wędzonej papryki, czarnego sezamu czy płatków drożdżowych, nadając im nowoczesny charakter przy zachowaniu świątecznego klimatu.

Sałatki wielkanocne bez mięsa to kolejny filar wegetariańskiego menu. **Buraczki z chrzanem** w formie lekkiej sałatki z dodatkiem jabłka i orzechów to doskonała alternatywa dla tradycyjnego ćwikłowego dodatku. *Wiosenna sałatka z młodymi warzywami* – rzodkiewką, kiełkami i pierwszą rukolą – wprowadza świeżość i lekkość na świąteczny stół.

Roślinne alternatywy dla mięsnych specjałów

Pasztety roślinne stanowią **doskonałą alternatywę dla tradycyjnych wędlin**. [Pasztet](#) z czerwonej soczewicy z dodatkiem suszonych grzybów i orzechów włoskich zachwyca głębokim smakiem i idealnie komponuje się z chrzanem. *Pasztet z białej fasoli* z rozmarynem i suszonymi pomidorami to lżejsza propozycja, która doskonale sprawdza się jako dodatek do

pieczywa.

Wielkanocny stół wzbogacą również [kotlety](#) z **kaszy jaglanej z dodatkiem warzyw**, które mogą zastąpić tradycyjne mięsne dania. [Placki](#) z cukinii i marchewki z dodatkiem świeżych ziół to lekka alternatywa dla ciężkich, mięsnych potraw. [Krokiety](#) z *farszem z pieczarek i kaszy gryczanej* zadowolą nawet najbardziej wymagających gości.

Warto pamiętać, że w naszej ofercie w Multi Cook znajdują Państwo wysokiej jakości półprodukty, które pomogą w przygotowaniu wegetariańskiego menu wielkanocnego. Nasze wyroby tworzymy z najlepszych składników, dbając o zachowanie tradycyjnych smaków w nowoczesnym, roślinnym wydaniu.

Nowoczesne propozycje na wegetariańskie święta

Tradycyjne Święta Wielkanocne zyskują nowe oblicze dzięki kreatywnym interpretacjom klasycznych dań w wersji roślinnej. Współczesna kuchnia wegetariańska oferuje bogactwo smaków i tekstur, które zachwycą nawet najbardziej wymagających gości.

Wiosenne zupy i dania główne

Żurek wegetariański przygotowany na bazie zakwasu z mąki żytniej z dodatkiem wędzonych suszonych grzybów i majeranku zachowuje charakterystyczny smak tradycyjnego żurku. Kluczem do sukcesu jest intensywny wywar warzywny z dodatkiem czosnku i chrzanu.

Chłodnik wiosenny z młodych buraczków, rzodkiewki i ogórka z dodatkiem jogurtu kokosowego stanowi orzeźwiającą alternatywę dla ciepłych zup. Podany z jajkiem z wolnego wybiegu lub tofu marynowanym w kurkumie zachwycą intensywnym kolorem i smakiem.

Krem z białych warzyw (kalafior, pasternak, seler) z dodatkiem prażonych migdałów i oliwy truflowej to elegancka

propozycja na świąteczny stół. Delikatna konsystencja i wyrafinowany smak zadowolą nawet najbardziej wymagających gości.

Wśród dań głównych prym wiodą **kotlety z kaszy jaglanej i pieczonych warzyw korzeniowych** z dodatkiem suszonych pomidorów i ziół prowansalskich. Podane z sosem z pieczonego czosnku i świeżymi kiełkami stanowią pełnowartościowe danie.

Zapiekanka z młodych warzyw sezonowych (szparagi, młode ziemniaki, groszek) pod kruszonką z orzechów i płatków owsianych to propozycja, która łączy tradycję z nowoczesnością. Dodatek wędzonych migdałów nadaje danie głębi smakowej.

Ciasta i przekąski roślinne

Mazurek daktylowy z kremem z nerkowców i polewą z gorzkiej czekolady to bezglutenowa alternatywa dla tradycyjnego mazurka. Baza z mielonych migdałów i daktyli nie wymaga pieczenia, co czyni go idealnym wyborem dla zabieganych gospodarzy.

Babka cytrynowa na bazie mąki z ciecierzycy z dodatkiem oleju kokosowego i syropu klonowego zachwyca wilgotną konsystencją i intensywnym aromatem. Polewa z soku cytrynowego i cukru pudru dodaje elegancji.

Sernik jaglany z musem z białej czekolady i marakui to propozycja dla poszukujących nowych doznań smakowych. Spód z prażonych orzechów i daktyli stanowi doskonałe dopełnienie kremowej masy.

Hummus wielkanocny z dodatkiem pieczonej marchewki, kuminu i świeżej kolendry podany z chrupiącymi warzywami i domowym chlebkiem bezglutenowym to elegancka przekąska na świąteczny stół.

Pasty z roślin strączkowych (soczewica, biała fasola) z dodatkiem suszonych pomidorów, kaparów i oliwy z pierwszego tłoczenia podane na grzankach z pełnoziarnistego pieczywa to propozycja, która zachwyci różnorodnością smaków i kolorów.