

Wegetariańskie sznycle z sałatką z ogórka i sosem musztardowym

Wegetariańskie sznycle z sałatką z ogórka i sosem musztardowym

Odkryj nowe oblicze kuchni roślinnej z naszymi wegetariańskimi sznycłami! To danie łączy tradycję z nowoczesnością, oferując smakowitą alternatywę dla klasycznego sznycła wiedeńskiego. Soczyste roślinne kotlety The Vegetarian Butcher smażone na złocisto, podane z orzeźwiającą sałatką ogórkową i kremowym sosem musztardowym tworzą harmonijne połączenie smaków.

Sałatka z chrupiących ogórków z dodatkiem kwaśnej śmietany, musztardy i świeżego koperku doskonale równoważy smak kotletów. Całość dopełnia aromatyczny [sos](#) musztardowo-majonezowy oraz świeże cząstki cytryny, które dodają potrawie lekkości i wyrazistości.

Dla kogo?

Wegetariańskie sznycle to idealna propozycja dla osób poszukujących roślinnych alternatyw, które nie ustępują smakiem tradycyjnym daniom mięsnym. Zadowolą zarówno wegetarian, jak i miłośników klasycznej kuchni, którzy chcą odkryć nowe smaki bez rezygnacji z ulubionych tekstur i aromatów.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się jako codzienny obiad, ale równie dobrze zaprezentują się na świątecznym stole czy podczas rodzinnego spotkania. Możesz też przygotować je na lunch do pracy –

austriacki styl w wersji roślinnej zachwyci Twoich współpracowników!

Czy wiesz, że?

Tradycyjny sznycel wiedeński przygotowywany jest z cienkiego płata cielęciny panierowanego w bułce tartej. W Austrii podaje się go obowiązkowo z sałatką ziemniaczaną lub purée, co stanowi klasyczne połączenie smaków w tamtejszej kuchni.

Dla urozmaicenia

Oprócz cytryny, możesz podać sznycle z limonką dla bardziej egzotycznego akcentu. Świetnie komponują się również z różnymi sałatkami – spróbuj z mieszanką rukoli i pomidorków koktajlowych skropioną balsamicznym dressingiem.