



Plant-based σνίτσελ Piccata με λεμονάτη σάλτσα κάπαρης

Μερίδες: 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά:

1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Schnitzel

3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες

80 ml λευκό κρασί

40 γρ. φυτικό βούτυρο

50 γρ κάπαρη

ξύσμα & χυμό από 1 λεμόνι

½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

ρύζι, της επιλογής μας, βρασμένο

1-2 λεμόνια, κομμένα σε τέταρτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε ένα τηγάνι σε μεσαία φωτιά και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#) και ψήνουμε για 8-10 λεπτά γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.
- 2) Μεταφέρουμε τα σνίτσελ σε ένα πιάτο και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Στο ίδιο τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί βάζουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το λευκό κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει για να εξατμιστεί το αλκοόλ για 1-2 λεπτά.
- 4) Προσθέτουμε την κάπαρη και το βούτυρο και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα με γρήγορες κινήσεις για να ομογενοποιηθεί η σάλτσα. Τέλος ρίχνουμε το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τον μαϊντανό ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.



- 5) Ρίχνουμε στο τηγάνι τα [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#) και καλύπτουμε με την σάλτσα μέχρι να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- 6) Σερβίρουμε με ρύζι και τα κομμένα λεμόνια.