FAŠÍRKY SO ZEMIAKOVO-PÓROVÝM KRÉMOM A HORČICOVOU OMÁČKOU

2 PORCIÁCH | 35 MIN | JEDNODUCHÝ

INGREDIENCIE

1 balíček Vegánske fašírky

600 g zemiakov

1 veľký pór

1 veľká červená cibuľa

2 lyžice hrubej horčice

150 g rastlinného mlieka

125 ml rastlinnej smotany na varenie

1/2 kocky zeleninového vývaru

2 lyžičky sójovej omáčky

2 vetvičky petržlenu

2 lyžice oleja

2 lyžice oleja

Trochu soli a korenia

KULINÁRSKE TIPY

Všetko, čo potrebujete na prípravu krémovej horčičnej omáčky

Budete potrebovať: 125 ml rastlinnej smotany na varenie 1/2 kocky zeleninového vývaru 2 lyžičky sójovej omáčky 1 lyžičku hrubej horčice pár vetvička petržlenovej vňate

Hľadáte tip na dokonale krémový a rastlinný recept? Naše zlatavé Garden Gourmet Vegánske Fašírky dokonale zladené s nadýchanou zemiakovou kašou doplnenou pórom a horčicovou omáčkou vás ohromia a dodajú vám hrejivý pocit domova. Vyskúšajte tento recept ešte dnes!

PRÍPRAVA

1. Uvarte zemiaky

Zemiaky olúpeme, rozpolíme na rovnaké kúsky a varíme v dostatočnom množstve osolenej vody asi 20 minút.

2. Opečte pór a cibuľu

Pór raz pozdĺžne rozkrojíme a nakrájame na 0,5 cm plátky. Potom nakrájaný pór umyjeme, scedíme a vyprážame na panvici pri vysokej teplote niekoľko minút do chrumkava. Dochutíme soľou a korením. Cibuľu ošúpeme, nakrájame na polkolieska a na troche oleja do zlatista orestujeme.

3. Urobte horčičnú omáčku

Vegánsku smotanu s kockou vývaru a 50 ml vody priveďte do varu. Pridajte horčicu a sójovú omáčku. Podľa požadovanej hustoty pridajte viac vody alebo nechajte zredukovať. Pozrite sa na tipy pre všetky ingrediencie potrebné na prípravu omáčky.

4. Pripravte zemiakový krém

Mlieko privedieme do varu. Zemiaky sceďte a na hrubo nastrúhajte. Po troškách k zemiakom pridávajte horúce mlieko a vytvorte hladký krém. Nakoniec vmiešame horčicu a pór a podľa potreby dosolíme a okoreníme.

5. Pripravte fašírky, podávajte a užívajte si!

Garden Gourmet Vegánske fašírky pripravte podľa návodu na obale. Zemiakovo-pórkový krém podávame s červenou cibuľou, fašírkami a horčičnou omáčkou. Na záver posypeme nahrubo nasekanou petržlenovou vňaťou.

CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM