

# FAŠÍRKY SO ZEMIAKOVO-PÓROVÝM KRÉMOM A HORČICOVOU OMÁČKOU

## INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 35 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

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 solou 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 privedte 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 scedte 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