KARBANÁTKY S BRAMBOROVO-PÓRKOVÝM KRÉMEM A HOŘČIČNOU OMÁČKOU

2 PORCE | 35 MIN | SNADNÝ

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veganské Karbanátky

600 g brambor

1 velký pórek

1 velká červená cibule

2 lžíce oleje

2 lžíce hrubé hořčice

150 g rostlinného mléka

125 ml rostlinné smetany na vaření

1/2 kostky zeleninového vývaru

2 lžičky sojové omáčky

2 lžíce oleje

Trochu soli a pepře

2 snítky petrželky

KULINÁŘSKÉ TIPY

Vše, co potřebujete k přípravě krémové hořčičné omáčky

Budete potřebovat: 125 ml rostlinné smetany na vaření, 1/2 kostky zeleninového vývaru, 2 lžičky sójové omáčky, 1 lžičku hrubé hořčice a pár snítek petrželky!

Hledáte tip na dokonale krémový a rostlinný recept? Nás zlatavý Garden Gourmet Veganský karbanátek perfektně sladěný s nadýchanou bramborovou kaší doplněnou pórkem a hořčičnou omáčkou vás ohromí a dodá vám hřejivý pocit domova. Vyzkoušejte tento recept již dnes!

PŘÍPRAVA

1. Uvařte brambory

Brambory oloupejte, rozpulte na stejné kousky a vařte v dostatečném množství osolené vody asi 20 minut.

2. Opečte pórek a cibuli

Pórek jednou podélně rozkrojte a nakrájejte na 0,5 cm plátky. Poté nakrájený pórek omyjte, sceďte a smažte na pánvi při vysoké teplotě několik minut do křupava. Dochuťte solí a pepřem a přendejte stranou pro pozdější použití. Dále oloupejte cibuli, nakrájejte na půl kolečka a na troše oleje dozlatova orestujte. Krásně připravenou a osmaženou cibuli také dejte stranou.

3. Udělejte hořčičnou omáčku

Veganskou smetanu s kostkou vývaru a 50 ml vody přiveďte v menším hrnci k varu. Přidejte hořčici a sójovou omáčku. Podle požadované hustoty přidejte více vody nebo naopak nechte zredukovat. Podívejte se náš TIP, kde najdete všechny ingredience potřebné na přípravu omáčky.

4. Vytvořte bramborový krém

Mléko přiveďte do bodu varu a sundejte z plotny, ať se vám nepřipálí. Sceděné a lehce vychladlé brambory na hrubo nastrouhejte do větší mísy nebo hrnce. Po troškách k bramborám přidávejte horké mléko a vytvořte tak hladký krém. Nakonec vmíchejte hořčici a pórek a podle potřeby dosolte a opepřete.

5. Připravte karbanátky, podávejte a užívejte si!

Garden Gourmet Veganské karbanátky připravte podle návodu na obalu a podávejte spolu s bramborovo-pórkovým krémem, hořčičnou omáčkou a posypte osmaženou červenou cibulkou. Na závěr pro přidání barvy můžete posypat nahrubo nasekanou petrželkou. Přejeme Vám dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ