

## SLOŽENÍ



4 PORCE



1 H.



STŘEDNĚ POKROČILÍ

2 balení Garden Gourmet Sensational mleté

1,2 kg neoloupaných moučných brambor

150 g hrášku

150 g žampionů

1 řapíkatý celer

1 mrkev

1 cibule

1 stroužek česneku

250 ml zeleninového vývaru (z 1/2 kostky vývaru)

150 až 200 ml rostlinného mléka

150 ml červeného vína

100 g strouhaného (veganského) sýra

50 g veganského másla nebo olivového oleje

25 g mouky

2 lžice strouhanky

1 lžička rajčatového protlaku

4 snítky tymiánu a 2 snítky rozmarýnu (nebo 1 lžička sušených bylinek od každého druhu)

olivový olej na smažení

Tento vegetariánský slaný koláč připravený z Garden Gourmet Sensational mletého vás zaručeně zahřeje po chladném podzimním/zimním dni!

## PŘÍPRAVA

## 1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU A DEJTE UVAŘIT BRAMBORY

Předehejte troubu na 200°. Brambory oloupejte a nakrájejte na stejné kousky. Vařte je asi 20 minut a sced'te. Mezitím ohřejte mléko spolu s máslem, dokud se nerozpustí.

## 2. UDĚLEJTE PYRÉ Z BRAMBOR

Brambory rozmačkejte. Vmíchejte teplé mléko s máslem do brambor pomocí metly a stále míchejte, dokud nebudou vzdušné. Pyré udržujte teplé s pokličkou na pánvi.

## 3. NAKRÁJEJTE SI ZELENINU

Zatímco se brambory vaří, nakrájíme česnek, celer, cibuli, mrkev a houby na kousky. Tymián a rozmarýn nasekáme nadrobno.

## 4. ZELENINU PEČTE A PŘIDEJTE RAJČATOVÝ PROTŁAK

Nakrájenou zeleninu s bylinkami opečte na oleji na pánvi asi 5 minut. Přidáme rajčatový protlak a chvíli restujeme.

## 5. OPEČTE "MLETÉ MASO"

Přidejte 'mleté maso' a opečte do hladka. Poté přisypeme mouku a necháme chvíli opékat. Zalijeme červeným vínem, necháme přejít varem a přidáme vývar s hráškem. Přiveďte k varu a nechte vařit asi 5 minut, dokud nevznikne mírně hustá tekutá směs na mleté maso. V případě potřeby přidejte další vývar

## 6. SMĚS A KAŠI DEJTE DO ZAPÁKACÍ MÍSY A ZAPEČTE SE SYREM

Směs nandejte do velké zapékací mísy a na ni rozložte bramborovou kaši. Posypeme strouhaným sýrem a strouhankou. Koláč pečte uprostřed trouby asi 15 minut do hnědé barvy.

## KULINÁŘSKÉ TIPY

## Výroba vlastní strouhanky

Strouhanku si můžete snadno vyrobit sami tak, že dáte trochu (starého) chleba do trouby, aby se vysušil, a rozdrobte ho prsty nebo kuchyňským robotem.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://gardengourmet.cz)