MINI VEGAN WELLINGTON

4 PORCE | 1 H. | NÁROČNÝ

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Sensational Burger

250 g žampionů

1 malý celer

1 mrkev

50 ml (veganské) smetany

4 lžíce strouhanky

50 ml bílého vína

4 snítky hladkolisté petržele

sezamová semínka

sůl

pepř

375 g listového těsta

1 malá šalotka

20 g (veganského) másla

250 g míchaných hub

1 lžíce mouky

200 ml zeleninového vývaru z 1/2 kostky vývaru

50 ml červeného vína

400 g zeleného chřestu

citronová kůra (podle chuti)

KULINÁŘSKÉ TIPY

Tip na přílohu

Ze zbytku celeru připravte pyré. Uvařte ho s několika bramborami a pak rozmačkejte na kaši s trochou veganského másla a rostlinného mléka. Dochuťte solí a pepřem.

Výzva pro vašeho vnitřního šéfkuchaře: mini veganské Garden Gourmet Sensational Burgery v dárkovém balení z listového těsta. Na Vánoce přímo ideální!

PŘÍPRAVA

1. Rozmixujte houby a zeleninu

Očištěné žampiony, cibuli a mrkev rozmixujte v kuchyňském robotu na malé kousky. Nakrájejte petržel na jemno.

2. Restujte a redukujte

Na trošce oleje orestujte mix hub, mrkve a cibule. Za stálého míchání minutu povařte, pak přilejte bílé víno a nechte směs zredukovat - dokud se skoro všechna tekutina neodpaří.

3. Přidejte smetanu a připravte si celerové plátky

Do pánve přidejte (veganskou) smetanu a nechte vše znovu zredukovat na hustou, roztíratelnou směs. Pak vmíchejte petrželku a vše dochuťte solí, pepřem a citronovou kůrou. Sejměte z plotny a nechte vychladnout. Celer oloupejte a nakrájejte na 4 plátky o velikosti Sensational Burgeru (každý asi 3 mm silný). Pak je pár minut opékejte na troše oleje a nechte vychladnout.

4. Burger na scénu

Sensational Burgery krátce osmažte na oleji při vysoké teplotě, dokud lehce nezhnědnou. Vyjměte je z pánve a nechte vychladnout. Předehřejte troubu na 200 °C a připravte si plátky listového těsta.

5. Nakrájejte těsto

Plát listového těsta lehce vyválejte a ukrojte z něj 4 čtverce o něco větší než burgery. (Nechte si trochu těsta na malé hvězdičky.) Doprostřed každého čtverce těsta nasypte trochu strouhanky, na ní položte plátek celeru a navrch burger.

6. Zabalte dárečky, vykrájejte hvězdičky

Burgery potřete vrstvou houbovo zeleninové směsi. Okraje těsta navlhčete vodou a konce přeložte jako obálku přes náplň. Spoje těsta utěsněte a položte balíček na pečicí papír na plech. Ze zbylého těsta vykrájejte hvězdičky.

7. Čas na pečení

Všechny balíčky a hvězdičky potřete trochou vody a posypte sezamovými semínky. Pečte vše asi 10-15 minut dozlatova na plechu s pečicím papírem.

8. Mezitím připravte omáčku a chřest

Na másle orestujte nadrobno nakrájenou šalotku dozlatova a přidejte houby (nahrubo nakrájené). Vmíchejte mouku a nechte vše chvíli povařit. Přilijte červené víno a opět povařte. Nakonec přilijte vývar a vařte ještě několik minut. Stonkům chřestu odřízněte 1 cm od konce a uvařte je dokřupava (asi 4 minuty). Sceďte je a dochuťte solí a pepřem. Balíčky Wellington podávejte s omáčkou, chřestem a hvězdičkami.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ