

WEGAŃSKI KOTLET MIELONY Z GULASZEM POROWO-MUSZTARDOWYM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 50 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Wegańskiego kotleta mielonego Garden Gourmet
600 g ziemniaków
1 duży por
1 duża czerwona cebula
2 łyżki gruboziarnistej musztardy
150 g mleka roślinnego
125 ml roślinnej śmietany do gotowania
1/2 kostki bulionu warzywnego
2 łyżeczki sosu sojowego
2 gałązki pietruszki
2 łyżki oleju
2 łyżki oleju
Trochę soli i pieprzu

CULINARY TIP

Wszystko, czego potrzebujesz, aby przygotować kremowy sos musztardowy

Będziesz potrzebować: 125 ml śmietanki warzywnej 1/2 kostki bulionu warzywnego 2 łyżeczki sosu sojowego 1 łyżka grubej musztardy Kilka gałązek pietruszki

Kto powiedział, że dania na bazie roślin nie mogą wyśmienicie smakować? Nasz złocistobrzowy Wegański Kotlet Mielony Garden Gourmet, połączony z aromatycznym gulaszem ziemniaczanym z porem i musztardą, udowodnia, że wszyscy sceptycy się mylą. Ten przepis zapewni Ci niezwykle doznania smakowe i sprawi, że poczujesz się jak w domu. Doskonale sprawdzi się jako danie wegańskie na obiad lub kolację. Wypróbuj już teraz i podziel się z bliskimi!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotuj ziemniaki

Obierz ziemniaki i przekrój je na pół na równe kawałki. Gotuj w dużej ilości osolonej wody przez około 20 minut. Po ugotowaniu odcedź i odłóż na bok.

2. Podsmaż pory i cebulę

Dokładnie umyj, a następnie osusz pory za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Przekrój je wzdłuż, a następnie na plasterki o grubości 0,5 cm. Tak przygotowanego pora smaż na patelni na dużym ogniu przez kilka minut, aż będzie złocisty i chrupiący. Dopraw solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszaj. W międzyczasie obierz cebulę i pokrój ją w półpierścienie. Następnie również podsmaż na niewielkiej ilości oleju na złoty kolor.

3. Przygotuj sos musztardowy

Zagotuj wegańską śmietanę z kostką rosółową i 50 ml wody. Następnie dodaj musztardę oraz odrobinę sosu sojowego i całość dokładnie wymieszaj. Jeśli sos zrobił się zbyt gęsty, dodaj więcej wody. Jeśli jest zbyt rozcieńczony, zredukuj do pożądanego gęstości. Pamiętaj, aby podczas gotowania od czasu do czasu mieszać, dzięki czemu to danie wegańskie się nie przypali.

4. Przygotuj gulasz ziemniaczany

Doprowadź mleko do wrzenia. Rozgnieć odcedzone ziemniaki i stopniowo dodawaj do nich ciepłe mleko, aż do uzyskania gładkiego puree. Dokładnie wymieszaj całość z musztardą i porem, a w razie potrzeby dodaj sól i pieprz. Postaraj się, aby całe danie miało jak najgładszą konsystencję.

5. Przygotuj Wegańskiego Kotleta Mielonego Garden Gourmet

Usmaż Wegańskiego Kotleta Mielonego Garden Gourmet na patelni z łyżką oleju zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Od czasu do czasu obracaj, aby uniknąć przypalenia. Alternatywnie kotlet wegański smakuje także doskonale przygotowany w piekarniku.

6. Ułóż na talerzu i smacznego!

Upieczonego Wegańskiego Kotleta Mielonego Garden Gourmet podawaj z gulaszem z czerwoną cebulą i sosem porowo-musztardowym. Całość posyp grubo posiekaną natką pietruszki. Przepis wegański gotowy – możesz zająć ze swoimi bliskimi!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Węgański Kotlet Mielony z gulaszem porowo-musztardowym](#)