FILET WEGAŃSKI A'LA RYBNY W MAŚLANYM SOSIE POROWYM

2 PORCJE | 28 MIN | ŁATWY

SKŁADNIKI

1 por - tylko biała część

1 opakowanie Garden Gourmet Filet Wegański a'la Rybny

200 ml śmietanki roślinnej

50 g masła lub oliwy

100 ml bulionu

Sól i pieprz do smaku

1 łyżka soku z cytryny

4 ogórki kiszone

1 łyżeczka musztardy francuskiej gruboziarnistej

½ łyżeczki miodu

1 mała cebula

1-2 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz do smaku

Rozpływający się w ustach Filet Wegański a'la Rybny w aromatycznym sosie ze smakowitą sałatką z ogórków - właśnie tego potrzebujesz na święta! Wypróbuj doskonały przepis wegański na uroczysty obiad, rodzinną kolację lub danie, które położysz na stole podczas bożonarodzeniowego spotkania. Skosztuj wyśmienitego połączenia Fileta Wegańskiego a'la Rybnego od Garden Gourmet z idealnie dobranymi dodatkami i daj się zachwycić podczas nadchodzących świąt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYRZĄDŹ PORA

Dokładnie umyj pora, a następnie osusz go za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Posiekaj warzywo w drobne krążki. Rozgrzej patelnię z niewielką ilością masła i dodaj pora. Zmniejsz ogień. Smaż warzywo na średniej mocy, aż zmięknie i ładnie się zarumieni, mieszając od czasu do czasu, aby uniknąć przypalenia.

2. PRZYGOTUJ SOS

Do podpieczonego pora dodaj bulion i gotuj, aż połowa płynu odparuje. Następnie wlej na patelnię śmietankę i dopraw sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Gotowy sos zdejmij z ognia i odstaw na bok.

3. USMAŻ FILET WEGAŃSKI A'LA RYBNY

Usmaż Filet Wegański a'la Rybny Garden Gourmet na patelni na niewielkiej ilości oleju zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nie zapomnij o obracaniu od czasu do czasu. Gotowe danie przełóż na ręcznik papierowy i odsącz z nadmiaru tłuszczu. Alternatywnie Filet Wegański a'la Rybny doskonale smakuje także pieczony w piekarniku na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem.

4. POŁĄCZ FILET Z SOSEM

Usmażonego lub upieczonego Fileta Wegańskiego a'la Rybnego włóż do sosu i przełóż na ogień. Podgrzewaj na niewielkiej mocy przez około 3-5 minut. Następnie zdejmij z ognia i zabezpiecz, aby danie wegańskie było ciepłe podczas podawania.

5. PRZYGOTUJ WARZYWA

Ogórki kiszone pokrój w talarki o średniej grubości. Obierz i umyj cebulę, a następnie dokładnie ją osusz za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Drobno posiekaj cebulę w kostkę. Warzywa przełóż do miski.

6. WYMIESZAJ SAŁATKĘ

Do miski z warzywami dodaj miód, musztardę i oliwę. Całość dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem, a następnie ponownie wymieszaj. Odstaw na chwilę na bok, aby smaki się przeniknęły, dzięki czemu sałatka będzie wyjątkowo aromatyczna.

7. PODAWAJ NA CIEPŁO

Filet Wegański a'la Rybny od Garden Gourmet wyłóż na talerz i obficie polej sosem. Obok ułóż sałatkę z kiszonych ogórków. Opcjonalnie całość możesz posypać świeżym koperkiem. Podawaj na ciepło.
Pyszne danie na Twoje wegańskie święta gotowe - smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL