

JAJKA FASZEROWANE POREM, PIECZARKAMI I WEGAŃSKIM KOTLETEM MIELONYM

SKŁADNIKI

4 PORCJE

32 MIN

ŁATWY

12 jajek

1/2 opakowania Garden Gourmet
Wegański Kotlet Mielony

kawałek pora (ok. 15 cm)

1 łyżeczka musztardy

200 g pieczarek

1-2 łyżki majonezu

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Sól i pieprz do smaku

Olej do smażenia

Kielki do podania

Jajka to coś, bez czego święta wielkanocne nie mogłyby istnieć. Przygotuj je w nowoczesnej wersji z aromatycznym Wegańskim Kotletem Mielonym Garden Gourmet, delikatnym porem i wyrazistymi pieczarkami. Stwórz dodatek do kolacji lub doskonałą przekąskę dla całej rodziny, którą pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci. Wypróbuj to niesamowite połączenie smaków!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ JAJKA

Jajka ugotuj na twardo w osolonej wodzie. Gotuj przez około 5 minut, jeśli są średniej wielkości. Ugotowane zalej zimną wodą i ostudź, a następnie obierz. Obrane jajka przekrój na pół, a następnie delikatnie oddziel żółtka od białek tak, aby ich nie uszkodzić. Odłóż na bok.

2. PRZYGOTUJ PIECZARKI I PORA

Dokładnie umyj pieczarki i pora, a następnie dokładnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Pieczarki pokrój w plasterki o średniej grubości. Pora posiekaj w cienkie półtalarki.

3. USMAŻ PIECZARKI I PORA

Na patelni rozgrzej olej, a następnie zmniejsz ogień. Przełóż pieczarki oraz pora na patelnię i smaż, od czasu do czasu mieszając (w przeciwnym razie danie wegańskie może się przypalić). Kiedy pieczarki stracą na objętości, a pora będzie lekko rumiany, dopraw całość solą oraz pieprzem. Dokładnie wymieszaj.

4. USMAŻ WEGAŃSKIEGO KOTLETA MIELONEGO OD GARDEN GOURMET

Rozdrobnij Wegańskiego Kotleta Mielonego Garden Gourmet za pomocą widelca lub blendera. Następnie smaż go na rozgrzanej patelni i jednej łyżce oleju, aż stanie się lekko rumiany. Mieszaj, aby złapał kolor równomiernie. Po usmażeniu lekko przestudź.

5. PRZYGOTUJ NATKĘ PIETRUSZKI

Natkę pietruszki opłucz pod bieżącą wodą i wyłóż na dwie warstwy papierowego ręcznika kuchennego. Przykryj dodatkową warstwą i lekko dociśnij, aby pozbyć się wilgoci. Suchą natkę posiekaj na kawałki o średniej wielkości – to właśnie dzięki niej przepis wegański nabierze świeżości.

6. ZRÓB FARSZ

Wymieszaj podsmażonego pora z pieczarkami oraz Wegańskim Kotletem Mielonym, a następnie dodaj do oddzielonych żółtek. Dodaj także musztardę oraz majonez. Całość zmiiksuj na gładką masę – im gładsza, tym to danie na wegańskie święta będzie lepiej smakować. Na końcu wysyp posiekaną natkę pietruszki oraz dopraw farsz solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.

7. UDEKORUJ JAJKA FARSZEM

Białka jaj faszeruj przygotowaną masą przy pomocy łyżeczki lub rękawa cukierniczego. Udekoruj kielkami według uznania. Podawaj na talerzyku lub specjalnej formie w towarzystwie pieczywa. Przepyszne danie, dzięki któremu Twoja wegańska Wielkanoc będzie wyjątkowo smaczna, jest już gotowe!

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

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Jajka faszerowane porem, pieczarkami i Wegańskim Kotletem Mielonym](#)