

SKŁADNIKI

4 PORCJE

45 MIN

TRUDNY

2 opakowania SENSATIONAL BURGER Garden Gourmet

250 g pieczarek

100 g mrożonych grzybów leśnych

Trochę nasion sezamu

1 mały seler surowy

1 średnia marchewka

1 średnia cebula szalotka

1 łyżeczka bułki tartej

100 g śmietany 12%

4 gałązki natki pietruszki

1 opakowanie ciasta francuskiego

10 g masła roślinnego

150 mililitrów bulionu warzywnego

75 mililitrów czerwonego wina

75 mililitrów białego wina

400 g zielonych szparagów

Trochę skórki z cytryny do smaku

Trochę pieprzu czarnego i soli do smaku

1 jajko do posmarowania ciasta przed pieczeniem

Zaskocz swoich bliskich tworząc te wegetariańskie mini pieczenie a'la wellingtony z Garden Gourmet Sensational Burgerem. Aromatyczne, soczyste i chrupiące. Idealne na święta!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PRZYGOTUJ GRZYBY I WARZYWA

Mrożoną mieszankę grzybów pozostaw do rozmrożenia i umyj pieczarki. Następnie zmiel wszystkie grzyby w blenderze lub drobno posiekaj. Pokrój cebulę, pietruszkę i marchewkę.

2. STWÓRZ BAZĘ POD NADZIENIE

Podsmaż cebulę i marchewkę na patelni z odrobiną oleju i dodaj grzyby. Gotuj przez minutę, mieszając. Następnie dodaj wino i zredukuj, aż woda prawie całkiem wyparuje.

3. DODAJ ŚMIETANKĘ DO GRZYBÓW

Dodaj do bazy sosu śmietankę i jeszcze trochę zredukuj. Następnie dodaj natkę pietruszki i dopraw do smaku solą, pieprzem i skórką z cytryny. Po chwili zdejmij z patelni i pozostaw do ostygnięcia. Obierz seler i odetnij 4 plastry o grubości około 3 mm, usmaż na niewielkiej ilości oleju przez kilka minut i pozostaw do ostygnięcia.

4. PRZYGOTUJ SENSATIONAL BURGERY

Rozgrzej trochę oleju na patelni i smaź przez chwilę Sensational Burgery od Garden Gourmet na dużym ogniu, aż staną się lekko brązowe. Następnie zdejmij z patelni i pozostaw do ostygnięcia. Rozgrzej piekarnik do 200°C.

5. PRZYGOTUJ CIASTO FRANCUSKIE

Pokrój ciasto francuskie na kawałki trochę większe od uformowanych burgerów i rozwałkuj je, jeden po drugim, aż powiększą się o połowę. Połóż plaster selera naciowego na środku, posyp bułką tartą i połóż na nim burgera.

6. DODAJ RESZTĘ SKŁADNIKÓW I ZŁÓŻ

Rozłóż warstwę przygotowanej mieszanki grzybowej na burgerze. Posmaruj brzegi ciasta niewielką ilością wody i złóż rogami do siebie nad nadzieniem. Tak przygotowane wellingtony ułóż na papierze do pieczenia na blasze. Z reszty ciasta wytnij gwiazdki i udekoruj nimi wellingtony.

7. UPIECZ MINI WELLINGTONY

Posmaruj ciasto francuskie jajkiem lub odrobiną wody i posyp sezamem. Następnie wstaw wellingtony do piekarnika i piecz je przez około 10 minut w temperaturze 200°C.

8. ZRÓB SOS I GOTOWE. SMACZNEGO!

Usmaż drobno posiekaną szalotkę na maśle i dodaj grzyby (z grubsza posiekane). Wymieszaj mąkę i gotuj przez chwilę. Dodaj trochę czerwonego wina i gotuj przez chwilę. Dodaj bulion, doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut. Szparagi gotuj przez około 4 minuty, tak aby nadal były chrupiące. Odcedź i doprawi solą i pieprzem.

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [ŚWIĄTECZNY WELLINGTON BURGER](#)