# FILET ROŚLINNY W SOSIE POROWO-PIECZARKOWYM

## SKŁADNIKI

2 PORCJE | 30 MIN | ŁATWY

1 opakowanie Filet Roślinny Garden Gourmet

150 g pieczarek

1 por – tylko biała część

100 ml białego wina (opcjonalnie)

100 ml bulionu

150 ml śmietanki 30% lub śmietanki roślinnej

Oliwa do smażenia

Sól i pieprz do smaku

Natka pietruszki

Święta to nie tylko tradycyjne dania, ale także nowoczesne potrawy, które wprost rozpływają się w ustach. Taki właśnie jest przepis wegetariański łączący Filet Roślinny od Garden Gourmet z delikatnym porem, wyrazistymi pieczarkami i kremową śmietanką. Wygląda jak kurczak i tak smakuje, ale nie znajdziesz w nim ani grama mięsa. Idealny na wege święta!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. PRZYGOTUJ PORA I PIECZARKI

Pora i pieczarki dokładnie umyj pod bieżącą wodą, a następnie osusz papierowym ręcznikiem z nadmiaru wody. Pora pokrój w cienkie półtalarki. Pieczarki posiekaj w drobne plasterki.

### 2. PODSMAŻ PORA I PIECZARKI

Rozgrzej patelnię z odrobiną ulubionego tłuszczu. Następnie zmniejsz ogień i wrzuć na nią pieczarki. Smaż tak długo, aż zaczną się rumienić, mieszając od czasu do czasu. Kolejno dodaj pora i smaż razem, aż grzyby stracą objętość, a por się zarumieni. Nie zapominaj o systematycznym mieszaniu, dzięki czemu Twoje danie wegetariańskie się nie przypali.

### 3. DODAJ WINO, BULION I ŚMIETANKĘ

Na patelnię z podsmażonym porem i pieczarkami wlej białe wino. Gotuj na dużym ogniu tak długo, aż niemal całkowicie odparuje. Po tym czasie dodaj bulion oraz śmietankę. Gotuj całość, aż sos zgęstnieje, nie zapominając o mieszaniu.

### 4. USMAŻ FILET ROŚLINNY GARDEN GOURMET

Na rozgrzaną patelnię z niewielką ilością ulubionego tłuszczu wyłóż Filet Roślinny Garden Gourmet. Smaż go na średnim ogniu zgodnie z instrukcją na opakowaniu, od czasu do czasu obracając. Alternatywnie Filet Roślinny świetnie smakuje także upieczony w piekarniku na blaszce w 180 stopniach.

### 5. DODAJ FILET ROŚLINNY DO SOSU I DOPRAW

Do gęstego sosu na patelni dodaj obsmażonego, opieczonego lub jeszcze nieprzygotowanego Fileta Roślinnego Garden Gourmet (wedle uznania). Jeśli filet jest surowy, podgrzewaj go tak długo, aż stanie się gorący w środku (około 5-7 minut). Cały czas pamiętaj o mieszaniu - gęsty sos można bardzo łatwo przypalić. Na końcu dopraw danie solą oraz pieprzem do smaku i ponownie wymieszaj.

### 6. PODAWAJ Z ULUBIONYMI DODATKAMI

Gotowy Filet Roślinny wyłóż na talerz lub półmisek. Polej go obficie sosem porowo-pieczarkowym.
Smakowite danie na wegetariańskie święta jest gotowe! Podawaj z ulubionymi dodatkami, np. ziemniakami i posiekaną natką pietruszki na rodzinną kolację lub bożonarodzeniowy obiad. Możesz także zjeść go solo lub z dodatkiem podpieczonego pieczywa jako przekąskę pomiędzy posiłkami.

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