

# 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 zmiksuj na gładką masę – im gładsza, tym to danie na wegańskie święta będzie lepiej smakować. Na końcu wsyp 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](#)