

## SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 1 H.

🔥 NÁROČNÝ

2 balení Garden Gourmet Sensational Burger  
250 g žampionů  
1 malý celer  
1 mrkev  
50 ml (veganské) smetany  
4 lžice strouhanky  
50 ml bílého vína  
4 snítky hladkolisté petržele  
sezamová semínka  
sůl  
pepř  
375 g listového těsta  
1 malá šalotka  
20 g (veganského) másla  
250 g míchaných hub  
1 lžice mouky  
200 ml zeleninového vývaru z 1/2 kostky vývaru  
50 ml červeného vína  
400 g zeleného chřestu  
citronová kůra (podle chuti)

## KULINÁŘSKÉ TIPY

## Tip na přílohu

Ze zbytku celeru připravte pyré. Uvařte ho s několika bramborami a pak rozmačkejte na kaši s trochou veganského másla a rostlinného mléka. Dochutěte solí a pepřem.

Výzva pro vašeho vnitřního šéfkuchaře: mini veganské Garden Gourmet Sensational Burgery v dárkovém balení z listového těsta. Na Vánoce přímo ideální!

## PŘÍPRAVA

## 1. Rozmixujte houby a zeleninu

Očištěné žampiony, cibuli a mrkev rozmixujte v kuchyňském robotu na malé kousky. Nakrájejte petržel na jemno.

## 2. Restujte a redukujte

Na trošce oleje orestujte mix hub, mrkve a cibule. Za stálého míchání minutu povařte, pak přilejte bílé víno a nechte směs zredukovat – dokud se skoro všechna tekutina neodpaří.

## 3. Přidejte smetanu a připravte si celerové plátky

Do pánve přidejte (veganskou) smetanu a nechte vše znovu zredukovat na hustou, roztíratelnou směs. Pak vmíchejte petrželku a vše dochutěte solí, pepřem a citronovou kůrou. Sejměte z plotny a nechte vychladnout. Celer oloupejte a nakrájejte na 4 plátky o velikosti Sensational Burgeru (každý asi 3 mm silný). Pak je pár minut opékejte na trošce oleje a nechte vychladnout.

## 4. Burger na scénu

Sensational Burgery krátce osmažte na oleji při vysoké teplotě, dokud lehce nezžhnědou. Vyjměte je z pánve a nechte vychladnout. Předehřejte troubu na 200 °C a připravte si plátky listového těsta.

## 5. Nakrájejte těsto

Plát listového těsta lehce vyválejte a ukrojte z něj 4 čtverce o něco větší než burgery. (Nechte si trochu těsta na malé hvězdičky.) Doprostřed každého čtverce těsta nasypete trochu strouhanky, na ní položte plátek celeru a navrch burger.

## 6. Zabalte dárečky, vykrájejte hvězdičky

Burgery potřete vrstvou houbovo zeleninové směsi. Okraje těsta navlhčete vodou a konce přeložte jako obálku přes náplň. Spojte těsta utěsněte a položte balíček na pečicí papír na plech. Ze zbylého těsta vykrájejte hvězdičky.

## 7. Čas na pečení

Všechny balíčky a hvězdičky potřete trochou vody a posypte sezamovými semínky. Pečte vše asi 10–15 minut dozlatova na plechu s pečicím papírem.

## 8. Mezitím připravte omáčku a chřest

Na másle orestujte nadrobno nakrájenou šalotku dozlatova a přidejte houby (nahrubo nakrájené). Vmíchejte mouku a nechte vše chvíli povařit. Přilijte červené víno a opět povařte. Nakonec přilijte vývar a vařte ještě několik minut. Stonkům chřestu odřízněte 1 cm od konce a uvařte je dokřupava (asi 4 minuty). Scedte je a dochutěte solí a pepřem. Balíčky Wellington podávejte s omáčkou, chřestem a hvězdičkami.