



## Вегански печени гъби в сос Даян



2 порции като основно ястие – 4 порции като предястие

### СЪСТАВКИ ЗА ПЕЧЕНИТЕ ГЪБИ

4 големи гъби портобело  
2 с. л. зехтин  
2 скилидки чесън, обелени и смлени  
2 ч. л. вегански **сос уорчестър**  
½ ч. л. пушен червен пипер  
Голяма щипка сол и черен пипер

### СЪСТАВКИ ЗА СОСА ДАЯН

1 с. л. зехтин  
3 глави лук шалот, обелени и ситно нарязани  
2 скилидки чесън, обелени и смлени  
100 г тополови пънчушки, ситно нарязани  
¼ ч. л. сол  
¼ ч. л. черен пипер  
1 с. л. вегански **сос уорчестър**  
1 с. л. веганска **дижонска горчица**  
30 мл вегански **коняк**  
250 мл **овесена сметана** или  
1 с. л. царевично брашно, смесено с 3 с. л. студена вода  
3 с. л. нарязан на ситно пресен магданоз

### ЗА СЕРВИРАНЕТО

150 г бейби спанак, приготвен на пара (теглото е преди обработката с пара)  
Пресен магданоз, нарязан  
Щипка черен пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 190°C със CircoTherm.

Махнете пънчетата на тополовите пънчушки и ги поставете в тава за печене. Напръскайте със зехтин и соса уорчестър и поставете с лъжица от смления чесън вътре в гъбите. Поръсете с пушения червен пипер, солта и пипера.

Поставете гъбите в печката и печете 10 – 14 минути – докато не омекнат.

Междувременно направете соса.

Загрейте зехтина в тиган за печене на средно висока температура.

Добавете шалота и гответе 3 – 4 минути, докато не омекне.

Добавете чесъна, гъбите, солта и пипера и гответе още 2 минути.

Добавете соса уорчестър, дижонската горчица и коняка. Оставете да кипне и след това да къкри 2 – 3 минути.

Намалете температурата до ниска и разбъркайте овесената сметана. Загрейте соса. Ако искате сосът да стане по-гъст, сложете в него смес от царевичното брашно и вода. Опитайте и добавете още малко сол и пипер, ако е необходимо. Изключете котлона и добавете магданоза.

Извадете тополовите пънчушки от фурната и покрийте всяка от тях с пригответения на пара спанак.

Сложете отгоре от соса Даян и завършете ястието, като го поръсите със свеж магданоз и щипка черен пипер.