



## Pastýřský koláč

vegan

Easy

For 4 person

☆☆☆☆☆

### Ingredients

150 g žampionů  
 2 lžíce olivového oleje  
 2 ks mrkve  
 1 ks cibule  
 4 ks stroužky česneku  
 50 ml rajčatového pyré  
 1 lžička sójové omáčky  
 1 lžice lahůdkového droždí  
 240 g fazolí červená ledvina sterilovaných nebo vařených  
 400 ml vody  
 150 g mraženého hrášku  
 1 ks kostky zeleninového bibujonu  
 150 ml rostlinné smetany - na kaši  
 1 000 g brambor - na kaši  
 2 lžíce olivového oleje - na kaši  
 sůl - na kaši

### How to do it?

1. Ve větší pánvi rozehejte tuk a pomalu na něm orestujte nakrájené žampiony dozlatova. Přidejte mrkev a také orestujte. Přidejte cibuli s česnekem a nechte zesklivatět.
2. Přidejte pyré, shoyu a lahůdkové droždí, promíchejte. Přidejte nahrubo pomačkané fazole a zalijte vývarem. Vařte do zhoustnutí a do změknutí mrkve asi 15 minut.
3. Do hotové směsi přidejte hrášek a jen prohřejte. Přeneste směs do zapékací nádoby a přikryjte vrstvou bramborové kaše, její povrch zarovnejte hroty vidličky. Zapékejte v troubě na 200 °C, trvá to asi 30 minut.