



Veganské špagety carbonara

veganský	Snadné	30 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

6 lžic olivového oleje
 200 g žampionů
 1 lžička uzené soli
 400 g špaget
 1 ks cibule
 2 stroužky česneku
 2 lžíce mouky
 1 lžíce lahůdkového droždí
 300 ml rostlinného nápoje
 sůl a pepř
 50 g kešu ořechů na parmazán
 1 lžička soli na parmazán
 1 lžíce lahůdkového droždí na parmazán

Jak na to?

1. Kešu ořechy rozmixujte najemno. Přidejte sůl a lahůdkové droždí.
2. Ke 3 lžicím rozehřátého olivového oleje přidejte žampiony nakrájené na plátky, uzenou sůl a orestujte dozlatova. Těstoviny dejte vařit do vroucí osolené vody a uvařte na skus.
3. Rozehřejte zbylý olivový olej a přidejte nakrájenou cibuli a česnek. Osolte a nechte pomalu zesklivatět (7-10 minut). Přidejte mouku s lahůdkovým droždím, zasmahněte. Zalijte nápojem a povařte na mírném plameni 10 minut. Rozmixujte tyčovým mixérem a případně dochuťte solí.
4. Smíchejte scezené uvařené těstoviny s připravenou omáčkou a žampiony. Před podáváním vmíchejte i část parmazánu a dochuťte pepřem. Posypte zbytkem parmazánu.