



Veganské špagety Carbonara

vegánsky	Lahké	30 minut	Pre 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	-------	----------	-------------	-------

Ako 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.