

## Veganjamcije: Pasta Alfredo

Da li je kremasta, "sirasta", preukusna pasta moguća u veganskoj prehrani? Itekako! :) Ono što najviše "brine" mnoge kod prelaska na vegansku prehranu je baš to - da li ikako može bez sira?

Moj odgovor je uvek isti - veoma lako jer za sve postoji odlična zamjena. Bilo da razmišljate o veganstvu, ili želite da pripremite nešto drugačije i malo se "igrate" sastojcima, ili vam pak dolazi vege gost - ova pasta je pun pogodak. Preukusna je, sočna i kao i svaka druga pasta - spremna je za tren.

Umak je na bazi indijskih oraščića koji se najčešće koriste za spremanje svih varijacija na temu "biljnog sira" a poseban "sirasti" šmek mu daje delikatesni kvasac - neizostavni sastojak svake vege kuhinje. Ja sam se odlučila za žuto - zelenu kombinaciju kelja i kukuruza šećerom. Da, nešto biram sastojke slažudi boje. Lepo vam kažem - kuvanje je igra :)

Vi po želji korigujte sastojke. Kelj se može zameniti blitvom, spanadem ili koprivom (taman joj je sezona) a kukuruz boranijom, graškom, paprikom. Dobar tek i javite nam svoje utiske!

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

