



# Wege wrapy

🕒 35—40 Min   

## Przygotowanie

- 1 Do przygotowania mieszanki 5 smaków wymieszaj bardzo drobno zmielony anyż gwiazdkowy i upiecz z innymi przyprawami na patelni.
- 2 Do „mięsa mielonego” obierz i drobno posiekaj cebulę i czosnek. W rondelku rozgrzej trochę oleju i podsmaż w nim cebulę i czosnek. Teraz dodaj wegańskie mięso mielone i polej słodkim winem ryżowym i olejem sezamowym. Dopraw mieszanką 5 przypraw (do woli), solą i pieprzem. Dobrze wymieszaj składniki i gotuj przez około 10-15 minut.
- 3 Szczypiorek i dymkę pokrój drobno. Oddziel młode liście sałaty i umyj. Następnie osusz kawałkiem ręcznika kuchennego.
- 4 Udekoruj mielone mięso majonezem i posyp cebulą dymką, krążkami szczypiorku i smażoną cebulką Kotányi. Faszeryj liście sałaty nadzieniem i smacznego!

## Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 5 szt      | Środek główki sałaty                 |
| 600 g      | Mielone mięso wegańskie (warzywne)   |
| 1 pęczek   | Świeży szczypiorek                   |
| 80 g       | Wegański majonez                     |
| 2 szt      | Biała cebula                         |
| 35 ml      | Olej sezamowy                        |
| 4 szt      | Ząbek czosnku                        |
| 1 młynek   | 🔥 Pieprz Kolorowy ziarnisty          |
| 1 młynek   | 🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 35 ml      | Słodkie wino ryżowe (Mirin)          |
| 2 szt      | Cebula dymka                         |
| 1 szklanka | 🔥 Cebulka smażona                    |

### Mieszanka 5 smaków

|            |                    |
|------------|--------------------|
| 3 łyżeczki | 🔥 Cynamon mielony  |
| 1 łyżeczka | Pieprz Szechuański |
| 1 szt      | 🔥 Anyż gwiazdkowy  |
| 1 łyżeczka | Kolendra mielona   |
| 1 łyżeczka | 🔥 Goździki mielone |

