



# Зеленчукови тортили

⌚ 35–40 Минути 

## Подготвка

- 1 Обелете и нарежете ситно лука и чесъна. Сомирарайте ги в малко олио на тиган. Добавете веган каймата и деглазирайте с мирина и сусамовото олио. Обкусете с микса за къри, канела, сол и черен пипер. Разбъркайте хубаво и оставете на бавен огън около 10-15 минути.
- 2 Нарежете ситно зеления и дивия лук. Отделете листата на салатата, измийте ги и подсушете с кухненска хартия.
- 3 Добавете малко веган майонеза в каймата, както и зелен, див и хрупкав пържен лук. Разпределете върху листата, сгънете ги леко и се насладете!

## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 бр.	Салата Романа
600 g	Веган кайма
1 връзка	Див лук
80 g	Веган майонеза
2 бр.	Кромид лук
35 ml	Сусамово олио
4 скилидки	Чесън
1 с.л.	◆ Къри
Щепка	◆ Канела на прах
35 ml	Мирин
2 бр.	Зелен лук
1 ч.ч.	Хрупкав пържен лук
	◆ Морска сол
	◆ Пипер меланж на зърна

