

Veggie Wraps

35—40 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

3 foi	Salată verde
600 grame	Alternativă vegetală la carne
1 legătură	Ceapă verde
80 grame	Maioneză vegană
2	Cepe
35 ml	Ulei de susan
4 căței	Usturoi
1 vârf	Kotányi Piper mozaic
1 vârf	Kotányi sare de mare
35 ml	Vin dulce de orez
3 linguriță	Kotányi Scorțisoara, măcinată
1 linguriță	Kotányi piper, măcinat
1 linguriță	Kotányi coriandru, măcinat

Pregătire

1. Se amestecă mixul din cele 3 condimente, scorțișoară, piper si coriandru.
2. Se curăță și se toacă mărunt ceapa și usturoiul, după care se călesc într-o cratiță cu putin ulei.
3. Se adaugă alternativa vegetală la carne si se deglesează cu vinul si cu uleiul de susan. Se condimentează cu mixul de condimente, sare și piper, după gust. Se amestecă bine ingredientele și se lasă la fiert timp de 10 – 15 minute. Asezonați dacă este necesar.
4. Între timp se taie ceapa verde rondele, se separă frunzele de salată și se spala (pot fi uscate cu un prosop de hârtie).
5. Ornați preparatul gătit cu puțină maioneză si acoperiți cu rondele de ceapă.
6. Umpleți frunzele de salată cu amestecul obținut și savurați.