



Veggie Wraps

⌚ 35–40 Min. 

Pregătire

- 1 Se amestecă mixul din cele 3 condimente, scortișoară, piper și coriandru.
- 2 Se curăță și se toacă mărunt ceapa și usturoiul, după care se călesc într-o cratiță cu puțin ulei.
- 3 Se adaugă alternativa vegetală la carne și se deglesează cu vinul și cu uleiul de susan. Se condimentează cu mixul de condimente, sare și piper, după gust. Se amestecă bine ingredientele și se lasă la fierb timp de 10 – 15 minute. Asezonăți dacă este necesar.
- 4 Între timp se tăie 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 și acoperiți cu rondele de ceapă.
- 6 Umpleți frunzele de salată cu amestecul obținut și savurați.

Ingrediente 4 Portii

◆ = 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 lingurițe	Kotányi Scortisoara, măcinată
1 linguriță	Kotányi piper, măcinat
1 linguriță	Kotányi coriandru, măcinat

