



Зеленчукови тортили

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете ситно лука и чесъна. Сотирайте ги в малко олио на тиган. Добавете веган каймата и деглазирайте с мирин и сусамовото олио. Овкусете с микса за кърри, 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.	♦ Кърри
Щипка	♦ Канела на прах
35 ml	Мирин
2 бр.	Зелен лук
1 ч.ч.	Хрупкав пържен лук
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

