

Wege wrapy

35—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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 gwiazdki
1 łyżeczka	Kolendra mielona
1 łyżeczka	Goździki mielone

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. Faszeruj liście sałaty nadzieniem i smacznego!