



Wege wrapy

🕒 35–40 Min   

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. Faszeryj liście sałaty nadzieniem i smacznego!

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

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 gwiazdkowy
1 łyżeczka	Kolendra mielona
1 łyżeczka	🔥 Goździki mielone

