



Zelena salata punjena veganskim mljevenim mesom

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za mješavinu 5 začina zvjezdasti anis sa mljevite i ispecite s ostalim začinima u tavi.
- 2 Za „mljeveno meso” ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Zagrijte malo ulja u loncu i na njemu prodinstajte i luk i češnjak. Veganskom „mljevenom mesu” dodajte slatko rižino vino i sezamovo ulje. Začinite mješavinom od 5 začina (koliko želite), solju i paprom. Sastojke dobro izmiješajte i pirjajte oko 10-15 minuta. Po potrebi još začinite.
- 3 Vlasac i mladi luk možete narezati u međuvremenu. Srca zelene salate odvojite od stabljike i operite. Zatim osušite komadom kuhinjskog papira.
- 4 „Mljevenom mesu” dodajte malo veganske majoneze i vlasca, mladog luka i Kotányi prženog luka. Listove zelene salate napunite mljevenim mesom i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

5 kom	Zelena salata (srca)
600 g	Mljevenog povrća
1 vezica	Svježeg vlasca
80 g	Veganske majoneze
2 kom	Bijela luka
35 ml	Sezamovog ulja
4 kom	Češnjaka
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
35 ml	Slatkog rižinog vina (Mirini)
2 kom	Mlada luka
1 šalica	♦ Prženi Luk

Mješavina od 5 začina:

3 žličica	♦ Cimet mljeveni
1 žličica	♦ Papar crni mljeveni
1 kom	♦ Zvezdasti anis cijeli
1 žličica	♦ Korijander u zrnu
1 žličica	♦ Klinčić mljeveni

