

ÖSSZETEVŐK

Ψ 4 ADAG

🕒 15 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegán
Nuggets

1/2 fej jégsaláta

2 db paradicsom

1/2 db uborka

1/2 db kaliforniai paprika

1/2 db vöröshagyma

4 evőkanál metélőhagyma

4 pita, sima vagy teljes kiőrlésű

4 evőkanál vegán termék joghurtos
öntet helyettesítésére

Mi lehetne jobb ötlet a következő piknikedre, mint egy könnyű vegán pita? 15 perc alatt elkészül, és mindössze néhány hozzávalóra van szükséged – köztük a Garden Gourmet Vegán Nuggetsre.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. SÜSSÜK MEG A NUGGETSEKET

Süssük meg a Garden Gourmet Vegán Nuggetseket a csomagolás hátoldalán található módon.

2. PIRÍTSUK MEG A PITÁT

Forró grillen vagy mikrohullámú sütőben süssük meg a pitákat, amíg fel nem puffadnak.

3. NYISSUK KI A PITÁKAT

Vegyük ki, és vágjuk le a pita tetejét. Vigyázzunk a forró gőzzel!

4. MOSSUK MEG ÉS VÁGJUK FEL A ZÖLDSÉGEKET

Megmossuk a zöldségeket. A jégsalátát vékony csíkokra, a paradicsomot szeletekre vágjuk, a kaliforniai paprikát, az uborkát és a lilahagymát felkockázzuk.

5. TÖLTÜK MEG A PITÁKAT

Ízlés szerint állítsuk össze a pitákat, majd egy kis vegán szósszal és egy kis apróra vágott metélőhagymával tálaljuk.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**