

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 22 PERC

🌶️ KÖZEPES

200 gramm Garden Gourmet Sensational Mince

4 darab pita

1 darab kaliforniai paprika

5 darab paradicsom

1 kis darab lilahagyma

1 fej római saláta

1 darab chilipaprika

1 evőkanál paradicsompüré

4 evőkanál vegán termék joghurt helyettesítésére

1 darab mentalevél

1 csipet petrezselyem

1/2 teáskanál sriracha-szósz

2 teáskanál fűszerpaprika-őrlemény

1 teáskanál őrölt kömény

1 csipet só

1 csipet bors

Ki mondta, hogy csak burgert süthetsz grillrácsoson? Próbáld ki ezt a vegán BBQ török pizzát, és élvezd a kellemesen csípős ízeket!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Aprítsd fel a zöldségeket és add a keverékhez a fűszereket

Vágd fel a kaliforniai paprikát, a paradicsomot és a hagymát, majd tedd őket az aprítógépbe. Add hozzá a petrezselymet, paradicsompürét, fűszerpaprikát, kimagozott chilipaprikát, és aprítsd finomra őket.

2. Fűszerezd a Sensational Mincet és készítsd el a joghurtos öntetet

Ízesítsd sóval, borssal, majd keverd össze a Sensational Mince-szel. A joghurthelyettesítőt keverd el köménnyel, sóval és borssal, majd ezt is add hozzá.

3. Grillezd meg a megtöltött wrapeket, pitákat

Töltsd meg a pitákat, wrapeket, majd 3-5 percig grillezd őket.

4. Tálald salátával és a joghurtos öntettel

Adj hozzá salátát és paradicsomot, majd tálald a fűszerezett joghurthelyettesítővel, sriracha szósszal, mentával és petrezselyemmel!

Recipe created by GARDEN GOURMET

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