

## ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

18 PERC

KÖNNYŰ

2 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

1 fej lilahagyma

4 evőkanál vegán termék joghurt helyettesítésére

1 evőkanál fűszeres paprikakrém

0.5 csokor friss petrezselyem

1 csipet friss koriander

1 teáskanál paprika por

1 teáskanál őrölt kömény

1/2 teáskanál fahéj

1 csipet feketebors

1 csipet cayenne bors

1 csipet só

Pita (opcionális)

Készítsd el ezt az egyszerű, vegán kebab receptet a Garden Gourmet Sensational Mince segítségével! Grillezős nyári estékre, baráti összejövetelekre tökéletes megoldás!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Vágd fel a zöldségeket**

Hámozd meg a hagymát, és vágd kisebb darabokra. Aprítsd fel a fűszernövényeket: a petrezselymet és a koriandert, körülbelül 2-2 evőkanálnyi mennyiségre.

**2. Keverd össze a Sensational Mincet a fűszerekkel és formázd a fanyársak köré**

Keverd össze a fűszereket: a paprikát, köményt, fahéjat, koriandert, fekete borsot, cayenne borsot, petrezselymet és a hagymát, majd add hozzá a Sensational Mince-t, ízesítsd sóval. Formázd a mixet a fanyársak köré.

**3. Készítsd el a szósz, pirítsd meg a pitát és tálald petrezselyemmel**

Keverd össze a harissát a joghurt-helyettesítővel. A kebab-nyársakat grillezd addig, amíg teljesen meg nem pirulnak (kb 5-8 perc). A kész kebabot tálald pirított pitával és vegán szósszal. Díszítsd petrezselyemmel.

## CULINARY TIP

## #GGtipp

Fogyasszunk mellé friss zöldsalátát vagy zöldséget.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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