WEGAŃSKIE NUGGETSY W TORTILLI Z SAŁATY

2 PORCJE | 20 MIN | ŁATWY

SKŁADNIKI

70g pomidorków koktajlowych

60g listków sałaty

1/2 ogórka

20g cebuli

1 opakowanie Garden Gourmet ROŚLINNE NUGGETSY

10g nasion słonecznika

Wegańskie nuggestsy w tortilli z sałaty, to pyszny i zdrowy przepis, który łączy chrupiącą teksturę wegańskich nuggetsów z orzeźwiającą chrupkością sałaty. Niezależnie od tego, czy jesteś weganinem, czy po prostu chcesz włączyć do swojej diety więcej posiłków roślinnych, ten przepis z pewnością zrobi na Tobie wrażenie. Danie możesz też podać w wersji wegańskich nuggetsów w tacos z sałaty.

CULINARY TIP

Eksperymentuj z dodatkami

Nie bój się eksperymentować z dodatkami do tortilli, możesz dodać np. avocado, kukurydzę czy pikantny sos.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. USMAŻ WEGAŃSKIE NUGGETSY

Przygotuj nuggetsy zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

2. POKRÓJ WARZYWA

Pokrój ogórka i cebulę w cienkie paski, a pomidorki koktajlowe na ćwiartki.

3. PRZYGOTUJ TORTILE

Aby przygotować tortile, weź dwa liście sałaty i ułóż je jeden na drugim. Wypełnij warzywami i nuggetsami.

4. CIESZ SIĘ WYŚMIENITYM SMAKIEM!

Dodaj dressing i posyp nasionami słonecznika.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL