

# WEGAŃSKIE NUGGETSY W TORTILLI Z SAŁATY

## SKŁADNIKI

70g pomidorków koktajlowych  
60g listków sałaty  
1/2 ogórka  
20g cebuli  
1 opakowanie Garden Gourmet  
ROŚLINNE NUGGETSY  
10g nasion słonecznika

🍴 2 PORCJE

🕒 20 MIN

👤 ŁATWY

Wegańskie nuggestsy w tortilli z sałaty, to pyszny i zdrowy przepis, który łączy chrupiącą teksturę wegańskich nuggestsów z orzeźwiająco 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 nuggestsów 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 nuggestsy 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 nuggestsami.

### 4. CIESZ SIĘ WYŚMIENTYM SMAKIEM!

Dodaj dressing i posyp nasionami słonecznika.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**