

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 40 MIN

🍳 STŘEDNĚ POKROČILÍ

1 gram Garden Gourmet Falafel

250 gramy hladká mouka

125 gramy Voda

20 gramy olivový olej

1 gram sůl

100 gramy Ajvar

120 gramy cherry rajčátka

500 gramy salátová okurka

100 gramy Hlávkový salát

20 gramy slunečnicový olej

Náš recept na wrap je veganská verze s Garden Gourmet Vegan Falafelem. Je to tak chutné a nejen pro vegany!

PŘÍPRAVA

1. Příprava těsta na veganské tortilly

Mouku, vodu a sůl dejte do velké mísy a uhnětejte do hladkého těsta, dokud se těsto neodlepí od okraje mísy. Přikryjeme a necháme asi 25 minut odpočinout. Poté těsto rozdělte na čtyři stejné díly a vytvarujte z nich kuličky. Nyní válečkem vyválejte kuličky těsta na velmi tenké plátky a opečte je z obou stran na pánvi s trochou olivového oleje. Těsto udržujte v troubě teplé asi na 80 °C s vlhkou utěrkou.

2. Příprava náplně:

Rajčata a okurku omyjte, nakrájejte na čtvrtky, zbavte jádřinců a nakrájejte na malé kousky. Salát omyjte pod vlažnou vodou, pak nahrubo oškubejte. Garden Gourmet Vegan Falafel osmažte na pánvi se 2 lžicemi oleje podle návodu na obalu.

3. Může se podávat!

Tortilly rozložte jednotlivě na linku. Ajvar krém rovnoměrně rozetřete po plackách. Rajčata, okurky, falafel a hlávkový salát rovnoměrně rozložte na tortilly a pevně zabalte. Diagonálně nakrájejte a podávejte .

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**