

SKŁADNIKI

1 opakowanie Filecików Wegańskich Garden Gourmet

4 małe wrapy tortilla

1 czerwona papryka

1 żółta papryka

1 mała cukinia

1 czerwona cebula

200 ml wegańskiego jogurtu

2 łyżki wegańskiego majonezu

1 cytryna

szczypta pieprzu cayenne

świeży koperek (opcjonalnie)



2 PORCJE



34 MIN



ŁATWY

Łatwe w przygotowaniu fajitas z pewnością przypadną do gustu każdemu - zarówno wybrednemu maluchowi, jak i dorosłemu, który lubi doświadczać nowych smaków. Przygotuj ten przepis w podwójnej lub potrójnej porcji, aby podzielić się nim ze swoimi bliskimi. Doskonale nada się jako danie wegańskie na obiad, kolację lub spotkanie ze znajomymi. Możesz także schować trochę fajitas do lodówki i w ten sposób mieć przepyszny posiłek na kilka dni. Wypróbuj zachwycający przepis z Wegańskimi Filecikami od Garden Gourmet i daj się porwać do świata pysznych smaków!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozgrzej piekarnik i patelnię

Rozgrzej piekarnik do 180°C w trybie góra-dół (160°C dla piekarników z termoobiegiem). Połóż patelnię grillową na małym ogniu z niewielką ilością oleju lub oliwy z oliwek.

2. Przygotuj warzywa

Dokładnie umyj i osusz paprykę oraz cukinię. Cebulę obierz. Pokrój paprykę i cukinię w paski, a cebulę w cienkie półpierścienie.

3. Podsmaż warzywa na patelni

Przygotowane warzywa wrzuć na rozgrzaną patelnię z olejem. Smaż je aż do uzyskania chrupkości, od czasu do czasu mieszając, aby uniknąć przypalenia.

4. Przygotuj Wegańskie Fileciki od Garden Gourmet

Usmaż Wegańskie Fileciki od Garden Gourmet, wrzucając je na patelnię, na której przygotowujesz warzywa. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu, dodając jedną łyżkę oleju.

5. Napełnij wrapy

Podgrzej tortillę na suchej patelni z obu stron aż do uzyskania złotego koloru. Następnie rozłóż placki i napełnij je warzywami. Na wierzch połóż fileciki roślinne. Zwiń wrapy w stożek i zabezpiecz ich koniec, wbijając wykałaczkę.

6. Podpiecz wrapy w piekarniku

Gotowe fajitas umieść na blaszce do pieczenia i włóż do rozgrzanego piekarnika. Piecz je tuż przed podaniem przez kilka minut, aż lekko się zabarwią. Pamiętaj, aby nie robić tego zbyt długo, ponieważ w przeciwnym razie danie wegańskie stanie się suche i łamliwe.

7. Przygotuj sos jogurtowy

Wyciśnij sok z cytryny i zetrzyj trochę skórki z cytrusa na tarce. Wymieszaj z jogurtem, majonezem i dopraw solą oraz pieprzem. Umyj, dokładnie osusz i drobno posiekaj koperek. Następnie przełóż go do miseczki i całość dokładnie wymieszaj.

8. Podawaj i smacznego!

Gotowy sos jogurtowy podawaj z ciepłymi wrapami na talerzu. Ten przepis wegański najlepiej smakuje na świeżo, jednak z powodzeniem możesz go także odgrzać. Smacznego!