



## WEGAŃSKIE TACOSY



### SKŁADNIKI:

- × 6 tortilli (o średnicy około 12 cm)
- × 1 opakowanie Mięsa Mielonego Wegańskiego Z GRUNTU DOBRE
- × 4-5 łyżek oliwy z oliwek do smażenia
- × 1 cienki por (biała część)
- × 1 płaska łyżeczka kuminu
- × 1/2 łyżeczki ostrej papryki w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × 3 nieduże pomidory
- × 2 nieduże brzoskwinie
- × 1 duża czerwona cebula
- × sok z 1/3 limonki
- × 1 łyża oliwy z oliwek
- × 1 papryczka chili
- × listki pietruszki ozdobnej

### PRZYGOTOWANIE:

1. Łączmy ze sobą wszystkie składniki sosu.
2. Pora drobno siekamy, a następnie wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą. Mięso po wyjęciu z opakowania kroimy drobno nożem. Kiedy por się zeszkli dodajemy mięso oraz przyprawy i smażymy przez kilka minut, często mieszając, aż mięso ładnie zbrązowieje.
3. Pomidory przekrawamy na pół, wydrążamy gniazda nasienne i dodatkowo osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie kroimy w kostkę. Cebulę i brzoskwinie kroimy w kostkę, mieszamy delikatnie z pomidorami, sokiem z limonki, oliwą oraz szczyptą soli.
4. Chili kroimy na cienkie plasterki.
5. Tortille podpiekamy krótko z obydwu stron na suchej patelni, wykładamy na nie mięso, przygotowaną salsę oraz plasterki chili. Całość dekorujemy listkami pietruszki i podajemy z jogurtowym sosem.

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 4 łyżki gęstego jogurtu naturalnego
- × 1 garstka listków pietruszki ozdobnej
- × 1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
- × sok z 2/3 limonki
- × sól himalajska

