

RECEPTI

Tortilja sa vegetarijanskim ćuftama, humusom i kiselim crvenim lukom



Tortilja sa vegetarijanskim ćuftama, humusom i kiselim crvenim lukom

PORCIJA: ZA 4 OSOBE PRIPREMA: 40 MIN

SASTOJCI:

40 (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti
4 kašike humusa
2 dl vinskog sirćeta od belog grožđa
2 dl vode
1/2 dl šećera
2 lista lovora
1/2 iseckanog krastavca bez semenki
2 glavice crvenog luka, iseckane na kolutove
4 komada BRÖD TUNNBRÖD pljosnatog hleba
1 mala konzerva harisa paste (nije obavezno)
1 zelena salata, iseckana
1 dl krupno iseckanog korijandera
Sok i rendana kora jednog limuna

KORAK PO KORAK:

1. Pomešaj sirće, šećer i listove lovora i kuvaj dok ne provri. Zatim smanji temperaturu i ostavi ih 15 minuta.
2. Iseci krastavac po dužini i stavi ga u posudu. U drugu posudu stavi crveni luk. Sipaj tečnost u svaku od posuda i sačekaj 30 minuta.
3. Zagrej pećnicu na 175°C. Ispeci vegetarijanske ćufte prateći uputstva na pakovanju.
4. Pljosnati hleb stavi u foliju, a zatim u sredinu pećnice i sačekaj 5 minuta.
5. Namaži malo humusa i harisa paste na hleb.
6. Aranžiraj kiselo povrće i vegetarijanske ćufte na vrhu i ukrasi ih salatom i korijanderom. Iscedi malo soka od limuna, dodaj malo maslinovog ulja i uvij tortilju.



HUVUDROLL vegetarijanske ćufte, 1000 g
704.877.95

