



## TORTILLA Z SOCZEWICĄ, HUMMUSEM I AWOKADO

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie soczewicy z suszonymi pomidorami  
Z Gruntu Dobre
- 1 łyżka chili w proszku
- 20 g marynowanego imbiru
- 3 placki tortilli
- 2 opakowania hummusu premium z czarnuszką  
Z Gruntu Dobre
- 2 miękkie awokado
- kilka liści sałaty rzymskiej

### PRZYGOTOWANIE:

1. Soczewicę z suszonymi pomidorami podgrzać w garnku, dodając do smaku chili w proszku i marynowany imbir.
2. Na grillu ułożyć tortille. Gdy zmiękną, placki zdjąć z ognia. Następnie posmarować je hummusem, wyłożyć po porcji soczewicy, plasterków awokado oraz liści sałaty rzymskiej i zwinąć. Gotowe tortille można jeszcze zapiec na grillu.

