



## ROŚLINNE TACOSY

### SKŁADNIKI:

6 tortilli (placki o średnicy około 12 cm)  
1 opakowanie 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 i świeżo mielony pieprz  
3 nieduże pomidory  
2 nieduże brzoskwinie  
1 duża czerwona cebula  
sok z 1/3 limonki  
1 łyżka oliwy z oliwek + odrobina do smażenia  
1 papryczka chili  
natka pietruszki do dekoracji

Sos:

4 łyżki gęstego jogurtu naturalnego  
2-3 łyżki posiekanej natki pietruszki  
1 ząbek czosnku  
sok z 2/3 limonki  
sól himalajska

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: czosnek obrać i przecisnąć przez praskę, a następnie połączyć z pozostałymi składnikami.
2. Por drobno posiekać, a następnie wrzucić na patelnię z rozgrzaną oliwą. Mielone wegańskie posiekać nożem. Kiedy por się zeszkli, dodać mielone oraz przyprawę i smażyć przez kilka minut, często mieszając, aż składniki ładnie zbrązowieją.
3. Pomidory przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne i dodatkowo osuszyć ręcznikiem

## ROŚLINNE TACOSY

- papierowym, a następnie pokroić w kostkę.  
Cebulę i brzoskwinię posiekać w kostkę, po czym wymieszać z pomidorami, sokiem z limonki, oliwą oraz szczyptą soli.
4. Papryczkę chili pokroić na cienkie plasterki. Tortille zrumienić z obu stron na suchej patelni. Na placki wyłożyć mielone wegańskie, salsę pomidorową oraz papryczkę chili. Całość udekorować natką pietruszki. Podawać z sosem jogurtowym.