



WEGAŃSKIE TACOS

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie mielonego wegańskiego Z Gruntu Dobre
 - 8 tortilli kukurydzianych, twardych lub miękkich
 - 1 czerwona cebula
 - 1 puszka czerwonej fasoli
 - 1 opakowanie przyprawy do kuchni meksykańskiej
 - pęczek kolendry
 - 2 limonki
 - 4 łyżki wegańskiego majonezu
 - tabasco lub sos sriracha
 - 1/2 ogórka
 - 1/4 małej kapusty (białej, czerwonej lub mix)
 - 100 g tartego wegańskiego sera cheddar (opcjonalnie)
 - sól, pieprz
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Zeszklić na niewielkiej ilości oleju, następnie dodać mielone i przesmażyć, rozdrabniając masę.
2. Do przesmażonej masy dodać przyprawę meksykańską, odsączoną fasolę, posiekaną kolendrę – zostawić kilka listków do dekoracji, następnie dokładnie wymieszać.
3. Majonez wymieszać z sosem sriracha i sokiem z limonki.
4. Kapustę poszatковать, ogórka pokroić w kostkę, przełożyć do miski, doprawić solą i pieprzem, następnie dodać połowę sosu majonezowego i wymieszać.
5. Tortille napełniać przygotowaną masą i kapustą, posypać serem i udekorować listkami kolendry.
6. Podawać z pozostałym sosem.