


Vegetarijanski kebab

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

Sastojci

600 g K Plus bukovača
5 žlica K Plus maslinovog ulja
½ žličice kumina
½ žličice češnjaka u prahu
½ žličice dimljene paprike
½ žličice kurkume
Crni papar
Sol
Sok 1 limuna
3 žlice aceto kreme

Za slaganje:

4 tortilje
Umak po želji
Avokado
Zelena salata
Rajčica
Kastavac

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bukovače natrgajte na veće plosnate komade i prelijte ih s 3 žlice maslinovog ulja. Stavite tavu na srednje jaku vatru i položite bukovače u tavu i pecite oko 3-4 minute sa svake strane dok gljive ne porumene i dok se vlaga ne otpusti i ispari. Pritisnite ih lopaticom kako biste ubrzali proces. Pecite u nekoliko puta tako da se gljive lijepo zapeku.

Napravite glazuru. U maloj zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, začine, sok od limuna i aceto kremu.

Premažite svaku stranu pečenih bukovača bogatim slojem glazure i prebacite na pleh za pečenje. Pecite 10 minuta na 200°C, dodajte ostatak glazure i pecite još 10 minuta. Izvadite iz pećnice i narežite. Poslužite u tortilji s umakom, avokadom, zelenom salatom, rajčicom i krastavcem.

