

CUKKINI TACO



Hozzávalók:

4 adag

- 2 db zsenge cukkini
- 10 g **Mevalia tojáshelyettesítő por**
- 80 g **Mevalia Bread Mix**
- só

Töltelék - laskagombás gyros:

- 100 g laskagomba
- 20 ml olaj
- fűszerkeverék - gyros, fajitas
- paradicsom
- vöröshagyma
- friss koriander, savanyított szeletelt Jalapeño paprika
- paradicsom salsa, chili / tabasco szósz
- növényi tejföl

Elkészítés:

1. Reszeljük finomra a cukkiniket, sózzuk be és hagyjuk pár percig, hogy levet erresszen. Ezután alaposan nyomkodjuk ki.
2. Tegyük egy tálba a cukkiniet, adjuk hozzá a Mevalia tojáshelyettesítő port, a Mevalia Bread Mix-et és szükség szerint sózzuk. Dolgozzuk össze alaposan.
3. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Helyezzünk sütőpapírt a tepsibe, és olajjal vékonyan kenjük be vagy kevés olajspray-vel fújuk le - ezáltal könnyebben leválik majd a tészta a sütőpapírról.
4. Tegyük a tésztát a sütőpapírra, és az ujjainkkal alakítsuk ki a kb. 10 cm átmérőjű és 2-3 mm vastagságú kör alakot. Próbáljuk minél vékonyabbra "nyújtani". Süssük kb. 20-25 percig, amíg nem válik le tökéletesen a sütőpapírról, és a széle kissé megbarnul.
5. Eközben aprítsuk fel a laskagombát, és kevés olajon pirítsuk meg, adjunk hozzá fajita fűszerkeveréket.
6. Vágjuk finomra a paradicsomot, a hagymát és a koriandert, majd keverjük össze.
7. Töltsük meg a taco-t a paradicsomos salsával - vagy más mártással -, a laskagombával, Jalapeño paprikával. Meglocsolhatjuk tejföllel, és a tetejére szórhatunk aprított korianderlevelet.