



Vegaaniset härkis-enchiladat

4 HENKEÄ



Härkiksestä ja tortilloista syntyy ruokaiset vegaaniset enchiladat, jotka kuorutetaan Valion oddlygood veggie raasteella.

1 PKT HÄRKISTÄ
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
1 PUNASIPULI
1 PRK MUSTAPAPUJA
2 TOMAATTIA
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN
1/2 PRK TOMAATTIMURSKAA+1 DL VETTÄ
½ TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS CHILIJAUHETTA
RIPAUS JUUSTOKUMINAA
1 PKT TORTILLOJA

Päälle:

1 PSS VALIO ODDLYGOOD VEGGIE
RAASTETTA
½ PRK TOMAATTIMURSKAA

Lisäksi:

1 RS RUCOLAA
½ KURKKU
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
½ SITRUUNAN MEHU
TILKKA OLIIVIÖLJYÄ

1.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset sekä punasipuli. Kuutioi tomaatit ja valuta mustapavut.

2.

Kuumenna paistinpannu ja tilkka öljyä. Lisää pannulle härkis ja paista sekoitellen 2 minuuttia. Lisää pannulle sipulit ja tomaattikuutiot. Jatka paistamista hetken aikaa.

3.

Lisää pannulle mustapavut ja tomaattimurkska ja vesi jätä tomaattimurkskaa vähän kuorrutukseen. Mausta paistos suolalla, mustapippurilla, chilijauheella ja juustokuminalla. Kuumenna ja tarkista maku.

4.

Vuoraa uunipelti tai vuoka leivinpaperilla. Nosta tortillalettu esimerkiksi leikkuulaudan päälle. Annostele paistosta letulle, kääri rullalle ja nosta uunipellille. Toista sama kaikille letuille. Levitä loppu tomaattikastike lettujen pintaan ja viimeistelee Valion oddlygoodilla. Paista echiladoja uunissa noin 12-15 minuuttia.

5.

Valmista sillä aikaa rucolasalaatti. Huuhtelee rucola ja kumoa kulhoon. Viipaloi kurkku sekaan. Mausta suolalla, mustapippurilla, sitruunan mehulla ja tilkalla oliiviöljyä.

6.

Tarjoja enchiladat rucolasalaatin kanssa.



40min.

Vinkki! Osan Oddlygood raasteesta voi ripotella myös munakaan pinnalle ennen paistamista.