Błonnikowe tortille z wegańskim pasztetem na ciepło lub zimno z dipem chrzanowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- tortilla z błonnikiem - 4 szt.
- pasztet warzywny Bio Planet - 1 opakowanie
- listki sałat - 4 garść
- ogórek świeży lub małosolny - 1 szt.
- koperek - 1 do smaku
- Dip chrzanowy: -
- chrzan tarty ze słoika - 2 łyżeczka
- jogurt sojowy naturalny - 4 łyżka
- posiekany koperek - 1 łyżeczka
- sól i pieprz - - do smaku
- czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pasztet wyjąć z opakowania i pokroić na grubsze plastry. Opiec na suchej patelni 2 minuty z każdej strony (ewentualnie położyć bez opiekania). Na tej samej patelni lekko podpiec tortille. Na środku placka rozłożyć sałatę, pasztet, pocięte w plasterki ogórki. Polać dipem chrzanowym przygotowanym z tartego chrzanu, jogurtu sojowego, posiekanego koperku i przeciśniętego czosnku. Placek zrolować. Danie można, również zapakować do lunchboxa (przetnij tortillę na dwie części).