





Liście nori z dodatkami


 foodmania

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

liście nori - 3 szt.

ziemniaki - 3 szt.

awokado - 1/2 szt.

koperek - trochę trochę

passata pomidorowa - 1/2 szklanka

liście sałaty - kilka szt.

pomidor - 1 szt.

ogórek - 1 szt.

ocet balsamiczny - trochę

płatki drożdżowe - 1 łyżka

zioła do sałatek - trochę

papryka ostra - trochę trochę

papryka słodka - trochę trochę

sól himalajska - trochę trochę

Dodatkowe info: Liście nori jako tacos!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki umyj, oprósz solą i upiecz w piekarniku.

KROK 2: Każdy liść nori przetnij na 4 części.

KROK 3: Sałatę posiekaj, natomiast ogórka, pomidora i awokado pokrój na kawałki- wymieszaj z dodatkiem octu balsamicznego i ziół.

KROK 4: Passatę pomidorową podgrzej na patelni z dodatkiem soli, papryki słodkiej i ostrej.

KROK 5: Na każdy kawałek nori nałóż sałatkę, upieczone ziemniaki, całość polej sosem, posyp koperkiem i płatkami drożdżowymi.