



Wrap se smaženým tofu a tahini omáčkou

veganský	Snadné	30 minut	Pro 4 osoby	★★★★★
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

1 ks balení chlebu lavaš
 500 g tofu natural
 2 lžíce škrobu
 1 lžíce soli
 1 lžička mletého římského kmínu
 1 lžička mletého koriandru
 1 lžička kurkumy
 1/2 lžičky mletého chilli
 1/4 lžičky čerstvě mletého pepře
 4 lžíce olivového oleje
 300 g červeného zelí
 1/2 mrkve
 1 lžíce jablečného octa
 80 g sezamové pasty tahini bez soli (dobře rozmíchaného) - na omáčku
 125 ml rostlinného jogurtu
 Sojové - na omáčku
 4 lžíce citronové šťávy - na omáčku
 1 lžíce pálivé chilli omáčky - na omáčku
 voda podle potřeby - na omáčku
 sůl - na omáčku

Jak na to?

1. Zelí nakrouhejte najemno, mrkev nastrouhtejte a promíchejte se dvěma lžícemi olivového oleje, octem, solí a pepřem. Nechte v míse změkhnout, cca 30 až 45 minut.
2. Tofu dobře osušte a nakrájejte na kostky. V misce promíchejte škrob s kořením a solí, kostky v této směsi obalte a osmažte na zbytku olivového oleje dozlatova.
3. Dobře rozmíchané tahini smíchejte s citronovou šťávou, rostlinným jogurtem a chilli omáčkou, vyšlehejte a podle konzistence zapracujte i studenou vodu a dochuťte solí.
4. Oba pláty chlebu lavaš si rozložte a rozprostřete na něj zelný salát, osmažené kousky tofu a pokapejte částí tahini omáčky. Poté zabalte a překrojte napůl. Podávejte se zbytkem tahini omáčky.