



Wrap z paprykową ciecierzycą i awokado

★★★★★ (69)



40 minut



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

578 kcal / 1 porcję (392 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

147.37 kcal

7.37%



Białko

3.88 g

7.76%



Węglowod.

15.89 g

5.89%



Tłuszcze

8.12 g

11.6%



Błonnik

1.27 g

5.08%

GDA

7.37%



Składniki

- Placek tortilli pszennej z dodatkiem siemienia lnianego - 63g (sztuka)
- Ciecierzycą z puszki - 70g (1/2 szklanki)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Papryka słodka, wędzona - 3g (1 1/2 szczypty)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Awokado - 50g
- Cebula czerwona - 20g (1/4 sztuki)
- Pomidor koktajlowy - 120g (6 sztuk)
- Sałata masłowa - 25g (5 liści)
- Hummus tradycyjny z ciecierzycy - 20g
- Syrop klonowy - 5g (łyżeczka)
- Sok z limonki - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 200 stopni C. Ciecierzycę optucz na sitku i dokładnie osusz na ręczniku papierowym.

KROK 2: Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wysyp ciecierzycę. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 15 minut.

KROK 3: W międzyczasie przygotuj pozostałe składniki. Cebulę obierz i pokrój w piórka, sałatę poszarpuj na mniejsze kawałki, pomidorki koktajlowe przekrój na pół, a awokado obierz i pokrój w kostkę.

KROK 4: Ciecierzycę wyjmij z piekarnika i odstaw do ostudzenia. W misce wymieszaj oliwę z oliwek z wędzoną i ostrą papryką. Wsyp upieczoną ciecierzycę, dokładnie wymieszaj i ponownie wstaw do piekarnika na 15 minut.

KROK 5: Przygotuj sos. Do małej miski przełóż hummus, dodaj syrop klonowy i wyciśnięty sok z limonki. Całość wymieszaj do połączenia się składników. Jeśli sos wyjdzie za gęsty, dodaj ciepłą wodę.

KROK 6: Upieczoną z przyprawami ciecierzycę wyjmij z piekarnika i odstaw do ostudzenia. Skręć temperaturę do 140 stopni C. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia połóż suchy placek tortilli i wstaw do piekarnika na około 5 minut.

KROK 7: Wyjmij tortillę z piekarnika. Nałóż na nią wszystkie pokrojone składniki, upieczoną ciecierzycę i sos, a następnie zawiń w rulon.

Smacznego!

