



בינוני



40 דקות



4 מנות

## מרכיבים

1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני

1 ראש חסה אייסברג

4 טורטיות גדולות

150 גרם אורז ארוך

2 אבוקדו בשל

4 עגבניות

160 גרם שעועית אדומה מקופסת שימורים

2 כפיות רסק עגבניות

2 פלפל חלפניו ירוק

2 ענפי כוסברה

50 גרם גבינה טבעונית

2 כפות שמנת חמוצה טבעונית

תערובת תבלינים מקסיקנית

3 שיני שום

1 בצל

מיץ ליים

קצת שמן

מלח ופלפל

בוריטו ביתי כמו במקסיקו מטחון סנסשיונל טבעוני, שכבות טעם וצבע שיוצרות חגיגה שלמה

## הוראות הכנה

1.

מחממים את התנור ל-180 מעלות. מבשלים את האורז לפי ההוראות בגב האריזה. מחממים קלות את השעועית.

### 2. להכנת הירקות ועשבי התיבול

מקלפים וקוצצים דק את השום. קוצצים את עשבי התיבול גם, חותכים את פלפל החלפניו לפרוסות ואת החסה לרצועות דקות.

3.

מטגנים את השום כדקה עד שהוא מתרכך במעט שמן, מוסיפים את רסק העגבניות ומקפצים מעט. מוסיפים את האורז המבושל ומטגנים כמה דקות עד שהאורז מקבל צבע מלא.

### 4. להכנת הטחון

מטגנים את ה - Sensational Mince במחבת ומוסיפים את תערובת התבלינים המקסיקנית.

### 5. להרכבת הטורטיות

מחממים את הטורטיות לסירוגין בתנור (או במחבת חמה). מורחים את הטורטיות בשמנת חמוצה ומשאיירים 3 ס"מ מקצה הטורטייה. מורחים מלמעלה (מעל האמצע) גוזאקמולי ברוחב 7 ס"מ.

6.

שמים מעל מעט חסה, שכבת אורז, מעט שעועית ושכבה עבה יותר של טחון טבעוני. משאיירים 3 ס"מ פנייים בצדדים. לבסוף, מפזרים מעל פרוסות פלפל חלפניו שנקצצו גם.

7.

מקפלים את הצדדים פנימה ומגלגלים את הטורטיות. מגלגלים אותן בנייר חותכים לשני חלקים.

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL