


# Vegetarijanski kebab

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

## Sastojci

---

600 g K Plus bukovača  
5 žlica K Plus maslinovog ulja  
½ žličice kumina  
½ žličice češnjaka u prahu  
½ žličice dimljene paprike  
½ žličice kurkume  
Crni papar  
Sol  
Sok 1 limuna  
3 žlice aceto kreme

### Za slaganje:

4 tortilje  
Umak po želji  
Avokado  
Zelena salata  
Rajčica  
Kastavac

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Bukovače natrgajte na veće plosnate komade i prelijte ih s 3 žlice maslinovog ulja. Stavite tavu na srednje jaku vatru i položite bukovače u tavu i pecite oko 3-4 minute sa svake strane dok gljive ne porumene i dok se vlaga ne otpusti i ispari. Pritisnite ih lopaticom kako biste ubrzali proces. Pecite u nekoliko puta tako da se gljive lijepo zapeku.

Napravite glazuru. U maloj zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, začine, sok od limuna i aceto kremu.

Premažite svaku stranu pečenih bukovača bogatim slojem glazure i prebacite na pleh za pečenje. Pecite 10 minuta na 200°C, dodajte ostatak glazure i pecite još 10 minuta. Izvadite iz pećnice i narežite. Poslužite u tortilji s umakom, avokadom, zelenom salatam, rajčicom i krastavcem.