

Veganski koktel pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **400 g** šampinjona
- **2 cen**abelog luka
- **1 sredn**jatikvica
- **po ukusu** suvi biljni zacin, biber, kurkurma, so
- **60 ml** vode
- **60 ml** ulja
- **500 g** gotovih kora za pite
- **200 g** kecapa
- **150 g** biljnog kackavalja
- **70 ml** sojinog mleka

Priprema

Crni luk iseckati sitno. Šargarepu i tikvicu izrendati. Šampinjone iseckati na takne listic. Na malo ulja prodinstati crni luk dok dobije žuckastu boju. Zatim dodati i šargarepu. Kratko prodinstati.

Dodati šampinjone i zacine. Izmešati i nastaviti sa dinstanjem dok ne ispari voda od pecuraka. Zatim dodati i rendanu tikvicu i seckani beli luk. Izmesati i nastaviti sa dinstanjem dok sva voda ispari.

Podeliti po 5 kora za 3 rolata. Pomešati ulje i vodu. Prvu i drugu koru premazati mešavinom ulja i vode. Trecu koru premazati kecapom.

Na četvrtoj kori rasporediti fil. Petu koru premazati kecpom. Umotati u rolat. Redom slagati kore i praviti rolate.

Rolate iseci na parcice.

Redjati u pouljenom plehu. Sojinom mleku dodati malo kurkume izmešati i preliti svako parce. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Izvaditi iz rerne i posuti rendanim kackavaljem. Vratiti na kratko samo da se kackavalj malo otopi, a da pritom i ostane vidljiv na pužicima.

Služiti tople ili hladne pužice!

Savet

Veoma su lepog ukusa. Odlini su kao predjelo ili koktel posluž enje. Jednako su ukusni i topli i hladni.