

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Wrapy z hummusem, grillowaną cukinią i karmelizowaną cebulką](#)

Wrapy z hummusem, grillowaną cukinią i karmelizowaną cebulką

★★★★★ (41)



35 minut



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

413 kcal / 1 porcję (364 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność
113.39 kcal
5.67%

Białko
3.14 g
6.28%

Węglowod.
13.74 g
5.09%

Tłuszcze
5.68 g
8.11%

Błonnik
1.55 g
6.2%

GDA
5.67 %



Składniki

- Placek tortilli pszennej z dodatkiem siemienia lnianego - 126g (2 sztuki)
- Cukinia - 130g
- Hummus tradycyjny z ciecierzycy - 40g
- Awokado - 50g
- Szpinak świeży - 50g
- Pomidor koktajlowy - 200g (10 sztuk)
- Cebula czerwona - 100g (sztuka)
- Miód pszczeni - 6g (½ łyżeczki)
- Ocet balsamiczny - 3g (½ łyżki stołowej)
- Ocet winny z czerwonego wina - 10g (łyżka stołowa)
- Sól biała - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cukinię umyj, odkrój z dwóch stron końcówki, a następnie pokrój wzdłuż na cienkie paski. Każdy plaster cukinii posmaruj oliwą i dopraw solą oraz pieprzem.

KROK 2: Plastry cukinii przełóż na rozgrzaną patelnię grillową. Po 3 minutach obróć je na drugą stronę i grilluj jeszcze 2 minuty.

KROK 3: W garnku zagotuj wodę. Szpinak dokładnie umyj pod bieżącą wodą i przełóż na sito. Następnie zanurz je we wrzątku na ok. 30 sekund.

KROK 4: Cebulę obierz i pokrój w piórka. W garnuszku o grubym dnie rozgrzej oliwę i smaż na niej cebulę przez ok. 10 minut. Następnie dopraw ją solą i pieprzem i smaż kolejne 10 minut, aż zmieni kolor. Po tym czasie wlej ocet balsamiczny i winny, zmniejsz ogień i gotuj do momentu wyparowania płynu. Dodaj miód, dokładnie wymieszaj i smaż jeszcze ok. 2 minut.

KROK 5: Pomidorki koktajlowe przekrój na pół, awokado obierz i pokrój w paski. Tortille podgrzej na patelni grillowej. Na ciepłych placzkach rozsmaruj hummus, połóż na nim szpinak, cukinię, pomidorki, awokado i karmelizowaną cebulkę. Tortille zawiń.

Smacznego!



