

## CUKETOVÉ TACOS



### Suroviny:

Ingredience na 4 porce:

- 2 ks mladé cukety
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 80 g **Mevalia Bread Mix**
- sůl

### Náplň - Hlívový gyros:

- 100 g hlívy ústřičné
- 20 ml olej
- koření na Gyros, Fajitas
- rajčata
- červená cibule
- čerstvý koriandr, naložené papričky Jalapeño
- rajčatová salsa, chilli omáčka nebo tabasco
- zakysaná smetana (dle tolerance PHE)

### Postup:

1. Cukety nastrouháme najemno, osolíme a necháme okapat v cedníku minimálně 20 minut. Pak z cuket opravdu důkladně vymačkáme všechnu šťávu.
2. Vložíme do misky, přidáme **Mevalia Egg Replacer**, **Mevalia Bread Mix** a případně dosolíme. Dobře promícháme.
3. Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech vyložíme pečicím papírem a postříkáme trochu olejem v rozprašovači, placky se pak lépe sloupnou z pečicího papíru.
4. Na papír rozdělíme hromádky směsi a prsty vytvarujeme placky o průměru cca 10 cm a tloušťce cca 2–3 mm. Musí být co nejtenčí. Pečeme asi 20–25 minut, až půjdou dobře sloupnout a okraje budou trochu hnědé.
5. Mezitím si nakrájíme hlívu ústřičnou a zprudka ji orestujeme na oleji, v průběhu smažení přidáme koření Fajitas.
6. Rajčata, cibuli a koriandr nadrobno nasekáme a promícháme.
7. Hotové placky pomazeme rajčatovou salsou, nebo jinou omáčkou a naplníme hlívou, rajčatovou směsí, Jalapeño papričkami, případně můžeme zakápnout zakysanou smetanou a posypat koriandrem.