

שווארמה צמחונית



רכיבים

- גרם שווארמה צמחונית
- בצל גדול
- כפות שמן זית
- פלפל אדום גדול או פלפל צהוב גדול
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. חותכים את הבצל ואת הפלפל האדום לרצועות דקות וקצרות ומטגנים בשמן זית עד שהבצל מזהיב והפלפל האדום מתרכך.
2. מוסיפים שקית שווארמה מן הצומח.
3. ממשיכים לטגן כ-10 דקות על אש בינונית-גבוהה ומערבבים מדי פעם.
4. מוסיפים פלפל ופפריקה לפי הטעם.
5. לקראת סיום סוחטים פנימה מיץ מחצי לימון.

15 דקות

2 servings 2