

## סלט פאטוש עם נאצ'וס פלאפל



### רכיבים

- חבילה פלאפל בקלי קלות
- טורטיות
- 1/4 4/1 כוסות מים קרים
- ראש חסה ועלים פריכים
- מלפפון חתוכים גס
- עגבנייה חצויות
- צנונית פרוסות דק
- בצל סגול חתוך לרצועות
- גרם כוסברה כחופן, קצוצה דק
- גרם נענע כחופן, רק העלים
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- כפות שמן זית
- לימון סחוט

### הכנה

1. מערבבים בקערה את תערובת פלאפל עם המים.
2. מורחים כף גדושה של התערובת על כל טורטייה, חותכים למשולשים ומזלפים מעל שמן זית לפי הצורך.
3. אופים בתנור שחומם מראש על 200 מעלות כ-15 דקות או עד הזהבה.
4. שמים בקערה את כל הירקות, עשבי התיבול, גבינה, מיץ לימון, שמן זית ומלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים.
5. מוסיפים את הנאצ'וס ומגישים חם.

25 דקות

4 4