# Wrap z králičí panenky

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: **3**

**781** kalorií , **11 g** cukrů , **21 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** https://srecepty.cz/wrap-z-kralici-panenky

## Příprava

Panenku nakrájíme na kousky a necháme přes noc marinovat v oleji s pepřem a chilli papričkou nasekanou najemno. Poté zprudka opečeme na pánvi. Tortilly potřeme ajvarem a obložíme zeleninou a masem a zarolujeme.

### Tip k receptu

Ajvar je omáčka připravená z grilovaných paprik a lilků.

## Ingredience

- 200 g králičí panenky
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 ks chilli papričky
- 3 ks tortill
- 9 lžíc ajvaru
- 75 g špenátu
- 6 ks cherry rajčátek
- 1 svazek ředkviček
- 3 ks sterilované okurky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Předkrm, Hlavní chod