

## VEGAN CEVAPCICI



Categoría: Platos vegetarianos

Información adicional  
Diabéticos, Vegetariano, Vegan

Creada en 2017-02-08  
Cualificada por Supercook DE  
Sugerida por textetexter  
El tiempo total de preparación: 6 Minutos

Apta para máquina:  
- Supercook SC110  
- Supercook SC250  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 5 RACIONES

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| <b>150 gramos</b>      | Soy granules                        |
| <b>500 mililitro</b>   | hot water                           |
| <b>1 cucharada</b>     | Soup broth (frozen)                 |
| <b>100 gramos</b>      | garbanzos secos                     |
| <b>70 gramos</b>       | breadcrumbs                         |
| <b>30 gramos</b>       | harina de maíz                      |
| <b>25 gramos</b>       | getrocknete Tomaten in Öl eingelegt |
| <b>1 trozos</b>        | onion halved                        |
| <b>1 cucharada</b>     | gravy powder                        |
| <b>1 cucharadita</b>   | garlic granules                     |
| <b>1 cucharadita</b>   | Hot or sweet paprika powder         |
| <b>1/2 cucharadita</b> | sal de hierbas                      |
| <b>1/2 cucharadita</b> | pimienta                            |
| <b>1/4 cucharadita</b> | smoked paprika                      |

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).