

تاكو شاورما الروبيان



إعداد

1. في وعاء متوسط الحجم، يُمزج الروبيان، وخلطة الشاورما من ماجي، والكمون، والهالابينو، وعصير الليمون الأخضر ويُترك المزيج في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
2. في هذه الأثناء، تُحضّر الإضافات وتوضع في أطباق فردية ثم يُسخن خبز تورتيلا.
3. يطهى الروبيان في مقلاة عميقة حتى ينضج ويصبح لونه وردياً، ثم يُقدم مع الإضافات وخبز تورتيلا.
4. قدميها على طاولة الطعام مع الإضافات والتورتيا.

المكونات

- غ القريدس المقشر والمنظف
- مغلف خلطة الشاورما من ماجي®
- م ص بودرة كمون
- غ هالابينو
- غ عصير اللايم
- غ أفوكادو منزوعة النواة ومقشرة
- 1/2 2/1 رأس خس
- غ أوراق الكزبرة المقطعة
- متوسط طماطم، مقطّعة إلى مكعبات

15 الدقائق ⌚

6 اشخاص ⊕

1.7 غ	الكربوهيدرات
145.19 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
9.4 غ	الدهون
88.2 غ	الأساسية
19.71 غ	بروتين
64.0 غ	الدهون المشبعة
107.32 مغ	صوديوم
93.1 غ	السكريات