

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Veggies nudličky

1 červená paprika

1 žlutá paprika

1 malé avokádo

200 g kukuřice z konzervy

1 cibule

200 g listů ledového salátu

100 g čerstvé rajčatové salsy

25 g čerstvého koriandru

2 lžičce limetkové šťávy

1 lžičce olivového oleje

čerstvě mletý pepř

1 balení tortillových placek



PŘÍPRAVA

1. TORTILLY DEJTE OHŘÁT DO TROUBY

Troubu předehřejeme na 180 ° C (160 ° C pro horkovzdušné trouby). Tortily rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a ohřejeme v troubě 5-8 minut.

2. OPÉKEJTE PAPIKY DOKUD NEZAČNOU KARAMELIZOVAT!

Na velké nepřilnavé pánvi rozehřejeme olej. Nakrájené papriky a cibuli opékáme, dokud nezačnou karamelizovat, odložíme na talíř.

3. OPEČTE VEGGIE NUDLIČKY A PŘIDEJTE ZKARAMELIZOVANOU PAPIKU

Garden Gourmet veggie nudličky opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Zkaramelizovanou zeleninu vrátíme na pánev, přidáme sůl a pepř a opékáme další minutu.

4. PŘIPRAVTE SI KUKUŘIČNOU SALSU

Připravíme rychlou kukuřičnou salsu - smícháme kukuřici s cibulí nakrájenou na kostičky, avokádem a limetkovou šťávou. Posypeme lístky koriandru a dochutíme pepřem.

5. PODÁVEJTE, DOBRU CHUŤ!

Vše nandáme do misek nebo klademe na ohřáté tortily. Dobrou chuť!

KULINÁŘSKÉ TIPY

Tip!

Podávejte s rajčatovou salsou.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ