

SLOŽENÍ 2 PORCE 20 MIN SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Veggies
kuličky

6 ks taco tortilly

½ červené cibule

1 polévková lžice (feferonkové)
omáčky harissa

250 ml bílého jogurtu

šťáva z jednoho citronu

2 lžice semínek granátového jablka

čerstvý koriandr

PŘÍPRAVA**1. PŘIPRAVTE SI DIP**

Smícháme jogurt s omáčkou harissa.

2. OPEČTE TORTILLY A VEGGIE KULIČKY

Karbanátky smažíme po dobu 4-7 minut na pánvi. Tortilly opečeme z obou stran na pánvi po dobu 1 minuty. Vyjmeme z pánve a potřeme trochou jogurtové omáčky.

3. SESTAVTE SI SVÉ TACOS A PODÁVEJTE!

Do každé taco tortilly rozdělíme tři veggie kuličky a dochutíme semínky granátového jablka, červenou cibulí a čerstvým koriandrem. Nakonec na veggie kuličky vymačkáme trochu limetkové šťávy.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**