

SLOŽENÍ



2 balení Garden Gourmet Veggies nudličky

1 cibule

1 plechovka černých fazolí (250 g)

1 plechovka červených fazolí (250 g)

1 malá plechovka nakládané kukuřice (140 g)

1 plechovka krájených rajčat (400 g)

8 červených paprik kapie + 1 navíc

3 lžice strouhaného sýra

1 polévková lžice mexických bylinek (tymián, česnekový prášek, chilli, rozmarýn)

čerstvý koriandr

olivový olej na smažení

1 jalapeño paprička

Máte chuť oživit svůj jídelníček o trochu exotiky? Vypravte se s námi do slunné Střední Ameriky a vyzkoušejte náš recept inspirovaný mexickou kuchyní na lahodné plněné papriky pečené v troubě! Tato netradiční verze oblíbených českých plněných paprik poteší jak vegetariány, tak masožravce. Je totiž plná barev, chutí a provoněná čerstvými bylinkami a kořením. Příprava vám nezabere mnoho času, proto je recept ideální třeba jako rychlá večeře nebo pohoštění pro návštěvy. Většinu ingrediencí už jistě budete mít doma, na nákupu ale do košíku nezapomeňte přihodit ještě Garden Gourmet Veggies nudličky a můžeme se pustit do vaření!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Předehřejte si troubu na 200 °C. Papriky podélně rozkrojte na poloviny a zbavte je semínek. Rozprostřete je na plech „otevřenou“ stranou nahoru a pečte je v troubě po dobu asi 10 minut.

2. KROK

Mezitím si oloupejte a nakrájejte cibuli a česnek. Na kousky nakrájejte i zbývající papriku.

3. KROK

Cibuli, česnek a papriku osmažte společně s mexickými bylinkami až dokud nezesklovatí. Přidejte nakrájená rajčata na kostky a vařte 10 minut.

4. KROK

Fazole a kukuřici scedte, přidejte ke směsi na pánvi a nechte podusit asi 5 minut.

5. KROK

Garden Gourmet marinované kousky mexiko připravíme podle pokynů na obalu.

6. KROK

Pečené papriky naplňte fazolovou směsí a navrch dejte připravené Garden Gourmet Veggies nudličky. Posypte trochou strouhaného sýra a nakrájenou jalapeño papričku. Pečte v troubě ještě několik minut a potom jsou plněné mexické papriky hotové. Dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://www.gardengourmet.cz)