

## SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Veggie nudličky
- 4 malé tortilly
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 malá cuketa
- 1 červená cibule
- 200 ml jogurtu (veganského)
- 2 lžíce majonézy (veganské)
- 1 citron
- snítka kopru
- sůl a pepř



Hledáte recept na chutnou svačinku, která se perfektně hodí třeba na piknik s přáteli nebo jako občerstvení na party? Pak jste tu správně, naučíme vás totiž, jak si připravit vynikající veganské mini wrapy (nebo mini tortilly, chcete-li) s Veggie nudličkami Garden Gourmet. Příprava je snadná a zabere jen půl hodinky, ale na tu skvělou chuť budete vzpomínat ještě několik dní poté.

## PŘÍPRAVA

### 1. KROK

Nejprve zapněte troubu a předehejte ji na 180 °C a poté začněte s přípravou zeleniny. Cukety, papriky i cibuli důkladně omyjte, papriky nezapomeňte zbavit jadérek. Cuketu s paprikami nakrájejte na proužky a cibuli nasekejte na tenká půlkolečka. Pokud se vám chce brečet, slzy pořádně zatlačte, protože výsledek bude stát za to!

### 2. KROK

Na pánvi si rozpalte trochu rostlinného oleje a na střední teplotě osmahněte zeleninu, dokud není krásně voňavá a křupavá. Hotovou zeleninu si odložte na talíř a na stejné pánvi připravte Garden Gourmet Veggie nudličky. Občas je promíchejte a zhruba po 5 minutách smažení budou hotové. Poznáte to podle jemně zlatavé kůrčičky, kterou nudličky na oleji chytanou.

### 3. KROK

A teď to nejdůležitější! Tortilly si rozprostřete na rovný povrch, naplňte proužky cukety, paprik a cibule a na zeleninu položte osmažené Garden Gourmet Veggie nudličky. Teď to bude chtít zručnost, ale nic co byste nezvládli. Naplněné tortilly opatrně složte do kornoutku a každý propíchněte zapékačím jehlicí nebo špejlí. Takto připravené tortilly rozprostřete na pekáč a dejte na pár minut péct do trouby, dokud se nezbarví do hněda. Pozor, doba pečení může být v závislosti na typu vaší trouby hodně rychlá, tak ať se vám nepřipálí!

### 4. KROK

Jako poslední smíchejte jogurt s majonézou a dochuťte citronovou šťávou, nastrohanou citronovou kůrou, solí a pepřem. Přimíchejte nadrobno nasekaný kopr a připravenou omáčku podávejte jako dip k hotovým mini wrapům. Nezapomeňte vše hezky naservírovat, aby byla party hezky reprezentativní. Přejeme dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**