

## SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Sensational mleté
- 4 velké sladké brambory
- 2 avokáda
- 2 menší červené cibule
- 1 plechovka černých fazolí
- 4 lžice krájených rajčat v plechovce
- 1 stroužek česneku
- 1 limetka
- olivový olej na smažení
- špetka mleté papriky
- špetka mletého kmínu
- 1 zralé mango
- 1 červená cibule (na omáčku)
- 1 jalapeño paprička
- 1 červená paprika
- lístky čerstvého koriandru



Tyto veganské plněné sladké brambory mají jak pikantní, tak sladký nádech, o kterém víme, že ho budete milovat! Připravte je na grilování a zapůsobte na své hosty!

## PŘÍPRAVA

### 1. DEJTE PÉČT BATÁTY

Batáty si připravíme alespoň půl den předem. Předehřejeme troubu na 200 ° C. Každý sladký brambor zabalíme do alobalu. Vložíme je do pekáče a necháme asi 45 minut péci. Po vytáhnutí je necháme vychladnout.

### 2. PŘIPRAVTE SI GUACAMOLE

Připravíme si guacamole: Dužinu z avokáda nakrájíme a poté rozmačkáme. Vmícháme nadrobno nasekaný česnek a dochutíme solí, pepřem a dostatečným množstvím limetkové šťávy.

### 3. PŘIPRAVTE SI MANGO SALSU

Připravíme si mangovou salsu: Oloupané a jádra zbavené mango nakrájíme na drobné kostičky. Na drobně nakrájíme také červenou cibuli, jalapeño papričku (zbavenou semínek) a čerstvý koriandr. Všechny tyto ingredience smícháme dohromady.

### 4. UDĚLEJTE SMĚS Z "MLETÉHO MASA"

Cibuli nakrájíme nadrobno a společně s Garden Gourmet sensation mletým osmažíme na rozpálené pánvi s trochou oleje. Dochutíme solí a pepřem. Po chvíli přidáme černé fazole zbavené nálevu a celou plechovku loupaných rajčat. Necháme pár minut dusit.

### 5. OGRILUJTE PLNĚNÉ BATÁTY A MŮŽETE SERVÍROVAT!

Brambory podélně nařízneme a naplníme je směsí s Garden Gourmet sensation mletým. Volně je zabalíme do hliníkové fólie a položíme asi na 15 minut na gril. Hotové brambory podáváme s guacamole a salsou z manga. Na vrch ozdobíme koriandrem.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**