

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet grilované nudličky
4 malé tortilla wrapy
1 červená paprika
1 žlutá paprika
1 malá cuketa
1 červená cibule
200 ml jogurtu
2 lžičce majonézy
1 citron
trochu kajenského pepře
trochu soli
nějaký kopr



Co takhle pozvat přátele na oběd či večeři? Připravte například vegetariánské mini wrapy s grilovanými nudličkami Garden Gourmet. Snadné, chutné a zdravé!

PŘÍPRAVA

1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU A PŘIPRAVTE SI ZELENINU

Přehřejte troubu na 180 °C a zároveň přehřejte grilovací pánev na mírném ohni. Papriku a cuketu nakrájíme na proužky a cibuli na tenké půlkroužky.

2. OSMAŽTE ZELENINU A GRILOVANÉ KOUSKY

Na grilovací pánvi opečte zeleninu dokřupava. Grilované kousky opečte na trošce oleje v pánvi pár minut.

3. PŘIKLOPÍME A PEČEME V TRUBĚ

Tortilly naplňte zeleninou a grilovanými nudličkami a přeložte jako kornout a zajistěte špejlí, aby se vám wrapy nerozbalily. Položte je na plech a těsně před podáváním je pečte několik minut v troubě. Dokud se lehce nezbarví a nedrží tvar, nejsou připravené na servírování.

4. PŘIPRAVTE OMÁČKU A PODÁVEJTE!

Jogurt smícháme s majonézou a dochutíme citronovou šťávou, kůrou, solí a pepřem. Vmícháme nadrobno nasekaný kopr. Omáčku podávejte s wrapy.

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