

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Sensational mleté

1 hlava římského salátu nebo ledového salátu

4 velké moučné tortilly

150 g dlouhozrné rýže (smažené s trochou rajčatového protlaku, česneku a cibule)

2 zralá avokáda

4 rajčata

160 g červených fazolí

2 lžičky rajčatového protlaku

2 zelené papričky jalapeño

2 snítky koriandru

50 g veganského sýra

2 lžíce veganské zakysané smetany

1 lžíce crème fraîche

1 balení mexického hotového koření

3 stroužky česneku

1 cibule

Limetkový džus

Nějaký olej

Sůl a pepř



Lahodné, čerstvé a domácí burrito? To je přesně to, co jsme si pro vás přichystali! Připravte si společně s námi veganské burrito s naším Garden Gourmet mletým. Skvělé pro páteční večery s vaší drahou polovičkou nebo přáteli!

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte troubu a uvařte rýži

Předehřejte troubu na 180°C. Rýži uvařte podle návodu na obalu a zlehka prohřejte fazole.

2. Připravte si bylinky a zeleninu

Česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno. Bylinky natrhejte nahrubo, jalapeño papričku nakrájejte na plátky a salát na tenké proužky.

3. Za stálého míchání orestujte rýži v rajčatovém protlaku

Na trošce oleje restujte česnek 1 minutu do změknutí, přidejte rajčatový protlak a chvíli vařte. Poté přidejte uvařenou rýži a několik minut opékejte, dokud se rýže úplně nezbarví.

4. Smažte senzační mleté maso

Orestujte Garden Gourmet Sensational mleté na pánvi a přidejte směs mexického koření.

5. Tortilly potřete omáčkami

Tortilly ohřejte v troubě (nebo na rozpálené pánvi), potřete zakysanou smetanou, ale nechte si 3 cm okraje tortilly nepotřené. Nahoře tortilly (nad středem) rozprostřete 7 cm široký „pruh“ guacamole s vrstvou Pico de Gallo.

6. Naplňte své burrito

Navrch rozprostřete trochu hlávkového salátu, vrstvu rýže, trochu fazolí a silnější vrstvu mletého. Po stranách nechte 3 cm bez náplně. Nakonec posypte nahrubo natrhaným koriandrem a plátky jalapeño papričky.

7. Srolujte, nakrájejte a podávejte!

Boky tortilly přeložte přes náplň a tortilly srolujte. Zabalte je do papíru a burrito rozkrojte napůl. Podávejte se zbytkem guacamole a pico de gallo. Užijte si své speciální páteční burrito!

KULINÁŘSKÉ TIPY

Udělejte si domácí guacamole

2 zralá avokáda rozmačkejte a smíchejte s velkou lžící crème fraîche, 1 nadrobno nakrájeným rajčetem (dřeň bez pecek), 1 nadrobno nasekaným stroužkem česneku a dochuťte solí, pepřem, limetkovou šťávou a nahrubo nasekaným čerstvým koriandrem.

Udělejte si čerstvé pico de gallo

3 rajčata celá nakrájejte na malé kostičky. Oloupejte a nakrájejte nadrobno 1 cibuli a 1 stroužek česneku a nahrubo nasekejte malý svazek koriandru.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ

Rozpulte červenou a zelenou jalapeño papričku, odstraňte semínka a dužinu nakrájejte nadrobno. Všechny ingredience smíchejte a dochuťte solí a limetkovou šťávou. Místo Pico de Gallo můžete použít i hotovou mexickou salsu.

[Garden Gourmet Czech Republic](#) > [Recepty](#) > [Páteční burrito se senzačním veganským mletým](#)