

SLOŽENÍ

- 2 balení Garden Gourmet Veggies nudličky
- 300 g nakrájených dýňových kostek
- 2 až 3 vařené červené řepy
- 1 lžička nastrohané citronové kůry
- 1 šálek řeřichy, klíčků a pražených dýňových semínek
- 1 lžíce nasekané petrželky
- 1 lžíce semínek granátového jablka
- 1 polévková lžíce tmavé olivové tapenády (hotové)
- 1 lžíce rajčatové tapenády (hotové)
- 2 lžíce bazalkového pesta
- Jeden plát listového těsta o velikosti cca. 25 x 36 cm
- Sůl
- Pepř

KULINÁŘSKÉ TIPY

Vánoční předkrm bez stresu

Tartaletky, tapenádu i červenou řepu si připravte den předem. Veggies nudličky pak můžete upéct až těsně před sestavením a podáváním tartaletek.



STŘEDNĚ POKROČILÍ

Tyto veselé veganské tartaletky jsou perfektním vánočním předkrmem. Chutnají ještě lépe s našimi senzačními Veggies nudličkami. Vyzkuste je sami!

PŘÍPRAVA

1. Připravte formičky tartaletek

Těsto rozválejte o pár cm větší/tenčí a nechte ho 10 minut odpočinout. Mezitím pomocí štětce vymažte formičky na tartaletky olejem a lehce je vysypte moukou.

2. Vykrájejte těsto

Vykrájejte z těsta kolečka a rozdělte je do formiček na tartaletky. Pěkně těsto natlačte do rohů a až po okraje. Potom vložte do každé formičky kousek pečícího papíru, který je vyšší než okraje, a rovnoměrně formičky naplňte sušenými fazolemi. Dejte tartaletky na cca 30 minut do lednice. Mezitím si předehřejte troubu na 180°C.

3. Upečte tartaletky

Tartaletky s fazolemi pečte uprostřed trouby asi 20-25 minut dozlatova a křupava. Po upečení odstraňte papír s fazolemi a nechte tartaletky ve formách vychladnout.

4. Připravte dýňovou tapenádu

Kostky dýně rozložte na plech a pokapejte několika lžicemi vody. Pečte je v troubě (180°C) asi 20 minut. V polovině pečení je otočte. Upečenou dýni nechte vychladnout a pak ji rozmačkejte vidličkou. Přidejte petrželku, olivovou a rajčatovou tapenádu a celé to dochuťte citronovou kůrou, solí a pepřem.

5. Připravte si řepu a Veggies nudličky

Uvařenou červenou řepu nakrájejte na měsíčky a na pánvi orestujte Veggies nudličky podle návodu na obalu.

6. Naplňte tartaletky a vychutnávejte

Do každé tartaletky dejte asi 1cm vrstvu dýňové tapenády a navrch naaranžujte řepu s Veggies nudličkami. Pokapejte pestem a dozdobte semínky granátového jablka, dýňovými semínky, lístky řeřichy a hrstí klíčků. Ihned vychutnávejte.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ