

ZELENINOVÁ TORTILLA S KVĚTÁKOVÝM ŘÍZKEM

SLOŽENÍ

186 gramy Garden Gourmet
květákový řízek

150 g michaných rajčat

olivový olej

2 mrkvové tortilly

2 až 3 lžíce (veganského)
smetanového sýra

50 g rukoly

1 citron

sůl a pepř

🍴 2 PORCE

🕒 11 MIN

👤 SNADNÝ

Tato zeleninová tortilla s Garden Gourmet květákovým řízkem se stane vaším oblíbeným vegetariánským vyváženým obědem!

PŘÍPRAVA

1. Ohřejte tortillu

Nakrájejte rajčata. Tortilly krátce prohřejte na rozpálené pánvi.

2. Květákový řízek Garden Gourmet smažte na pánvi

Květákové řízky opečte podle návodu na obalu z obou stran na olivovém oleji do křupava.

3. Naplňte tortillu

Tortilly potřeme rostlinným mazacím sýrem a poklademe rajčaty a rukolou. Osolte, opepřete a pokapejte olivovým olejem a citronovou šťávou.

4. Talíř a uživejte si

Teplý řízek nakrájejte a namažte na rukolu. Tortilly přiklopíme a podáváme.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**