

VEGGIE NUDLIČKY V MEXICKÉM STYLU FAJITAS

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 25 MIN

🍳 STŘEDNĚ POKROČILÍ

2 balení Garden Gourmet Veggies nudličky

1 červená paprika

1 žlutá paprika

1 malé avokádo

200 g kukuřice z konzervy

1 cibule

200 g listů ledového salátu

100 g čerstvé rajčatové salsy

25 g čerstvého koriandru

2 lžice limetkové šťávy

1 lžice olivového oleje

čerstvě mletý pepř

1 balení tortillových plátek

PŘÍPRAVA

1. TORTILLY DEJTE OHŘÁT DO TROUBY

Troubu předehřejeme na 180 ° C (160 ° C pro horkovzdušné trouby). Tortily rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a ohřejeme v troubě 5-8 minut.

2. OPÉKEJTE PAPIKY DOKUD NEZAČNOU KARMELIZOVAT!

Na velké nepřilnavé pánvi rozežřejeme olej. Nakrájené papriky a cibuli opékáme, dokud nezačnou karmelizovat, odložíme na talíř.

3. OPEČTE VEGGIE NUDLIČKY A PŘIDEJTE ZKARMELIZOVANOU PAPIKU

Garden Gourmet veggie nudličky opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Zkarmelizovanou zeleninu vrátíme na pánev, přidáme sůl a pepř a opékáme další minutu.

4. PŘIPRAVTE SI KUKUŘIČNOU SALSU

Připravíme rychlou kukuřičnou salsu – smícháme kukuřici s cibulí nakrájenou na kostičky, avokádem a limetkovou šťávou. Posypeme lístky koriandru a dochutíme pepřem.

5. PODÁVEJTE, DOBROU CHUŤ!

Vše nandáme do misek nebo klademe na ohřáté tortily. Dobrou chuť!

KULINÁŘSKÉ TIPY

Tip!

Podávejte s rajčatovou salsou.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**