

**SLOŽENÍ** 4 PORCE 25 MIN SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet Veggie  
Grilovaný Filet

1 velká mrkev

2 avokáda (ready to eat)

1 šalotka

300 g červeného zelí

100 ml jogurtu

1 lžice koriandru

1 lžička mexických bylin

šťáva z jedné limetky

4 velké tortilly

Sůl

Pepř

Dopřejte si naše vegetariánské fajitas s avokádem a grilovaným filetem!

**PŘÍPRAVA****1. UDĚLEJTE SI JOGURTOVÝ DIP**

Smícháme jogurt s 1 lžící oleje, nasekaným koriandrem a špetkou mexických bylin. Dochutíme solí a pepřem.

**2. SMÍCHEJTE ZELENINU S JOGURTOVOU ZÁLIVKOU A ZAPEČTE GRILOVANÉ FILETY**

Nastrouháme mrkev a šalotku nakrájíme nadrobno, promícháme s připraveným jogurtem. Grilovaný filet potřeme olivovým olejem smíchaným se zbytkem bylinek a opečeme na pánvi podle pokynů na obalu. Vyjmeme z pánve a filety podélně rozkrojíme na polovinu.

**3. UDĚLEJTE SI GUACAMOLE, PŘIPRAVTE FAJITAS A SERVÍRUJTE!**

Mezitím podélně rozřízneme avokádo, vyjmeme jádro a dužinu nakrájíme na dlouhé plátky, které pokapeme limetkovou šťávou. Tortilly zahřejeme na pánvi a naplníme je zelným salátkem, avokádem a grilovaným filetem. Každou tortilu ozdobíme snítkem koriandru.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**