

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