

**SLOŽENÍ** 4 PORCE 35 MIN STŘEDNĚ POKROČILÍ

1 balení Garden Gourmet Veggies nudličky  
4 malé tortilly  
1 červená paprika  
1 žlutá paprika  
1 malá cuketa  
1 červená cibule  
200 ml jogurtu (veganského)  
2 lžice majonézy (veganské)  
1 citron  
snítka kopru  
sůl a pepř

Hledáte recept na chutnou svačinku, která se perfektně hodí třeba na piknik s přáteli nebo jako občerstvení na party? Pak jste tu správně, naučíme vás totiž, jak si připravit vynikající veganské mini wrapy (nebo mini tortilly, chcete-li) s Veggies nudličkami Garden Gourmet. Příprava je snadná a zabere jen půl hodinky, ale na tu skvělou chuť budete vzpomínat ještě několik dní poté.

**PŘÍPRAVA****1. KROK**

Nejprve zapněte troubu a předehřejete ji na 180 °C a poté začněte s přípravou zeleniny. Cukety, papriky i cibuli důkladně omyjte, papriky nezapomeňte zbavit jadérek. Cuketu s paprikami nakrájejte na proužky a cibuli nasekejte na tenká půlkolečka. Pokud se vám chce brečet, slzy pořádně zatlačte, protože výsledek bude stát za to!

**2. KROK**

Na pánvi si rozpalte trochu rostlinného oleje a na střední teplotě osmahněte zeleninu, dokud není krásně voňavá a křupavá. Hotovou zeleninu si odložte na talíř a na stejné pánvi připravte Garden Gourmet Veggies nudličky. Občas je promíchejte a zhruba po 5 minutách smažení budou hotové. Poznáte to podle jemně zlatavé kůrčičky, kterou nudličky na oleji chytanou.

**3. KROK**

A teď to nejdůležitější! Tortilly si rozprostřete na rovný povrch, naplňte proužky cukety, paprik a cibule a na zeleninu položte osmažené Garden Gourmet Veggies nudličky. Teď to bude chtít zručnost, ale nic co byste nezvládli. Naplněné tortilly opatrně složte do kornoutku a každý propíchněte zapékací jehlicí nebo špejlí. Takto připravené tortilly rozprostřete na pekáč a dejte na pár minut péct do trouby, dokud se nezbarví do hněda. Pozor, doba pečení může být v závislosti na typu vaší trouby hodně rychlá, tak ať se vám nepřipálí!

**4. KROK**

Jako poslední smíchejte jogurt s majonézou a dochuťte citronovou šťávou, nastrouhanou citronovou kůrou, solí a pepřem. Přimíchejte nadrobno nasekaný kopr a připravenou omáčku podávejte jako dip k hotovým mini wrapům. Nezapomeňte vše hezky naservírovat, aby byla party hezky reprezentativní. Přejeme dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**