

## SLOŽENÍ



2 balení Garden Gourmet Veggies nudličky

300 g nakrájených dýňových kostek

2 až 3 vařené červené řepy

1 lžička nastrohané citronové kůry

1 šálek řeřichy, klíčků a pražených dýňových semínek

1 lžice nasekané petrželky

1 lžice semínek granátového jablka

1 polévková lžice tmavé olivové tapenády (hotové)

1 lžice rajčatové tapenády (hotové)

2 lžice bazalkového pesta

Jeden plát listového těsta o velikosti cca. 25 x 36 cm

Sůl

Pepř

## KULINÁŘSKÉ TIPY

## Vánoční předkrm bez stresu

Tartaletky, tapenádu i červenou řepu si připravte den předem. Veggies nudličky pak můžete upéct až těsně před sestavením a podáváním tartaletek.

Tyto veselé veganské tartaletky jsou perfektním vánočním předkrmem. Chutnají ještě lépe s našimi senzačními Veggies nudličkami. Vyzkoušejte je sami!

## PŘÍPRAVA

## 1. Připravte formičky tartaletek

Těsto rozválejte o pár cm větší/tenčí a nechte ho 10 minut odpočinout. Mezitím pomocí štětce vymažte formičky na tartaletky olejem a lehce je vysypte moukou.

## 2. Vykrájejte těsto

Vykrájejte z těsta kolečka a rozdělte je do formiček na tartaletky. Pěkně těsto natlačte do rohů a až po okraje. Potom vložte do každé formičky kousek pečicího papíru, který je vyšší než okraje, a rovnoměrně formičky naplňte sušenými fazolemi. Dejte tartaletky na cca 30 minut do lednice. Mezitím si předehejte troubu na 180°C.

## 3. Upečte tartaletky

Tartaletky s fazolemi pečte uprostřed trouby asi 20–25 minut dozlatova a křupava. Po upečení odstraňte papír s fazolemi a nechte tartaletky ve formách vychladnout.

## 4. Připravte dýňovou tapenádu

Kostky dýně rozložte na plech a pokapejte několika lžicemi vody. Pečte je v troubě (180°C) asi 20 minut. V polovině pečení je otočte. Upečenou dýni nechte vychladnout a pak ji rozmačkejte vidličkou. Přidejte petrželku, olivovou a rajčatovou tapenádu a celé to dochuťte citronovou kůrou, solí a pepřem.

## 5. Připravte si řepu a Veggies nudličky

Uvařenou červenou řepu nakrájejte na měsíčky a na pánvi orestujte Veggies nudličky podle návodu na obalu.

## 6. Naplňte tartaletky a vychutnávejte

Do každé tartaletky dejte asi 1cm vrstvu dýňové tapenády a navrch naaranžujte řepu s Veggies nudličkami. Pokapejte pestem a dozdobte semínky granátového jablka, dýňovými semínky, lístky řeřichy a hrstí klíčků. Ihned vychutnávejte.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ