

# ZELENINOVÁ TORTILLA S KVĚTÁKOVÝM ŘÍZKEM

## SLOŽENÍ

186 gramy Garden Gourmet  
květákový řízek

150 g michaných rajčat

olivový olej

2 mrkvové tortilly

2 až 3 lžíce (veganského)  
smetanového sýra

50 g rukoly

1 citron

sůl a pepř

🍴 2 PORCE

🕒 11 MIN

👤 SNADNÝ

Tato zeleninová tortilla s Garden Gourmet květákovým řízkem se stane vaším oblíbeným vegetariánským vyváženým obědem!

## PŘÍPRAVA

### 1. Ohřejte tortillu

Nakrájejte rajčata. Tortilly krátce prohřejte na rozpálené pánvi.

### 2. Květákový řízek Garden Gourmet smažte na pánvi

Květákové řízky opečte podle návodu na obalu z obou stran na olivovém oleji do křupava.

### 3. Naplňte tortillu

Tortilly potřeme rostlinným mazacím sýrem a poklademe rajčaty a rukolou. Osolte, opepřete a pokapejte olivovým olejem a citronovou šťávou.

### 4. Talíř a uživejte si

Teplý řízek nakrájejte a namažte na rukolu. Tortilly přiklopíme a podáváme.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**