

## SLOŽENÍ

4 PORCE

30 MIN

STŘEDNĚ POKROČILÍ

160 gramy Garden Gourmet Veggie nudličky

4 malé tortilla wrapy

1 červená paprika

1 žlutá paprika

1 malá cuketa

1 červená cibule

200 ml veganského jogurtu

2 lžice veganské majonézy

1 citron

trochu kajenského pepře

nějaký kopr

trochu soli

Pozvali jste přátele na brunch? A co takhle připravit rychlé veganské mini wrapy s veggie nudličkami Garden Gourmet, aby byli všichni dostatečně nasyceni bez zbytečně přeplněného žaludku? Snadné a chutné, užijte si to!

## PŘÍPRAVA

**1. Předehřejte troubu a grilovací pánev a nakrájejte zeleninu**

Předehřejte troubu na 180 °C. Předehřejte pánev na mírném ohni. Papriku a cuketu nakrájíme na proužky a cibuli na tenké půlkroužky.

**2. Wrapy naplníme a upečeme**

Na pánvi opečte zeleninu dokřupava. Nudličky opečte dle návodu na obalu. Tortilly naplňte zeleninou a opečenými nudličkami, přeložte tortilly jako kornout a zajistěte špejlí. Položte je na plech a těsně před podáváním je pečte několik minut v troubě, dokud se lehce nezbarví a bude držet tvar.

**3. Připravte si jogurtovou omáčku, podávejte a užijte si!**

Jogurt smícháme s majonézou a dochutíme citronovou šťávou a kůrou a solí a pepřem. Vmícháme nadrobno nasekaný kopr. Omáčku podávejte k wrapům.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**