

## INGREDIENCIE

2 balenia Garden Gourmet Veggies  
Rezanččky

1 červená paprika

1 žltá paprika

1 malé avokádo

200 g kukurice z konzervy

1 cibuľa

200 g listov ľadového šalátu

100 g čerstvej paradajkovej salsy

25 g čerstvého koriandra

2 lyžice limetkovej šťavy

1 lyžica olivového oleja

čerstvo mleté čierne korenie

1 balenie tortillových placiek

 4 PORCIÁCH

 25 MIN

 PRECHODNÝ

## PRÍPRAVA

### 1. OHRAJTE TORTILLY

Rúru predhrejeme na 180°C (160°C pre teplovzdušné rúry). Tortilly rozložíme na plech vyložený papierom na pečenie a ohrejeme v rúre 5-8 minút.

### 2. OPEKAJTE CIBULU A PAPIKY KÝM ZAČNÚ KARAMELIZOVAŤ

Na veľkej neprilnavé panvici rozohrejeme olej. Nakrájané papriky a cibuľu opekáme, kým nezačnú karamelizovať, odložíme na tanier.

### 3. VEGGIE REZANČEKY DOZLATISTA

Garden Gourmet veggio rezanččky opečieme na rozpálenom oleji dozlatista. Skaramelizovanú zeleninu vrátíme na panvicu, pridáme soľ a korenie a opekáme ďalšiu minútu.

### 4. KUKURIČNÁ SALSA

Pripravíme rýchlu kukuričnú salsu – zmiešame kukuricu s cibuľou nakrájanou na kocky, avokádom a limetkovou šťavou. Posypeme lístkami koriandra a dochutíme korením.

### 5. DAJTE DOHRMADY TORTILLY A ZMES!

Všetko naložíme do misiek alebo položíme na ohriate tortilly. Dobrú chuť!

## KULINÁRSKE TIPY

### Tip!

Podávajte s paradajkovou salsou.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT  
GARDENGOURMET.COM**