

## INGREDIENCIE

🍴 4 PORCIÁCH

🕒 25 MIN

🍴 PRECHODNÝ

1 červená paprika  
1 žltá paprika  
1 malé avokádo  
200 g kukurice z konzervy  
200 g listov ľadového šalátu  
1 cibuľa  
100 g čerstvej paradajkovej salsy  
25 g listov koriandra  
2 lyžice limetkovej šťavy  
1 lyžica olivového oleja  
čerstvo mleté čierne korenie

## KULINÁRSKE TIPY

## Tip!

Podávajte s paradajkovou salsou.

## PRÍPRAVA

## 1. PREDEHREJTE RÚRU

Rúru predhrejeme na 180 ° C (160 ° C pre ventilátorové rúry). Rozložíme tortily na plech vyložený papierom na pečenie a zohrejeme v rúre 5-8 minút.

## 2. OPÁKAJTE PAPIRIKU A CIBULU

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

## 3. VEGGIE REZANČEKY POVARTE A SMÍCHAJTE SO ZELENINOU

Garden Gourmet veggio rezančky pridáme na panvicu a povaríme ich, až kým sa nestanú svetlo zlatými. Zkaramelizovanú zeleninu vrátíme na panvicu, pridáme sol a čierne korenie. Varíme ďalšiu minútu.

## 4. KUKURIČNÁ SALSA

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

## 5. DAJTE DO MISEK A DOBRÚ CHUŤ!

Všetko položíme do misiek alebo tanierov na stôl a nech si každý pomôže!

CHECK OUT MORE RECIPES AT  
GARDENGOURMET.COM