

## INGREDIENCIE

🌿 2 PORCIÁCH

🕒 15 MIN

🌱 PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Veggie  
Rezančeky Mexiko

150 g ryže (nevarená)

½ červenej a ½ žltej papriky

1 avokádo

1 hlávka rímskeho šalátu

1 limetka

2 paradajky

1 malá červená cibuľa

1 čerstvá jalapeño paprička

140 g kukurice v plechovke

200 g fazule v plechovke

pár vetvičiek koriandru

údený paprikový prášok

soľ a korenie

Vyskúšajte túto vegánsku misku burrito inšpirovanú mexickou kuchyňou s mexickými Garden Gourmet marinovanými kúskami.

## PRÍPRAVA

**1. UVARTE RYŽU A PRIPRAVTE ZELENINU**

Ryžu uvaríme, scedíme a necháme ju trochu vychladnúť. Odtrhneme listy šalátu a vložíme ich do studenej vody. Avokádo rozpolíme, zbavíme jadra a kôry a nakrájame na tenké plátky, ktoré pokvapkáme limetkovou šťavou.

**2. NAKRÁJAJTE ZELENINU**

Paradajky nakrájame na mesiačiky, fazuľu a kukuricu scedíme, cibuľu olúpeme a nakrájame na veľmi tenké kolieska.

**3. ORESTUJTE PAPIKY**

Papriku nakrájame na prúžky a krátko osmažíme na panvici s trochou oleja. Dochutíme soľou a korením.

**4. OSMAŽTE MARINOVANÉ KÚSKY**

Garden Gourmet marinované kúsky mexiko osmažíme na oleji podľa pokynov na obale.

**5. ZOSTAVTE SI SVOJU MISKU BURRITO!**

Listy šalátu rozdelíme do misiek a naukladáme na ne ryžu. Potom po obvode každej misky rozdelíme všetku pripravenú zeleninu. Na vrch poukladáme opečené mexickej kúsky a posypeme štipkou mletej papriky. Misku ozdobíme čerstvým koriandrom, nakrájanou jalapeño papričkou a mesiačikom limetky.

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