

INGREDIENCIE

4 PORCIÁCH

20 MIN

PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Veggies
Rezanččky Mexiko

10 plátkov mrazeného cesta na
pečivo s veľkosťou asi 12 x 12 cm

1 malá biela cibuľa

1 červená paprika kápia

100 g nakladanej kukurice

čierne korenie a mletá paprika

olivový olej

Objavte skvelú chuť našej novinky - Veggies rezanččky marinované v mexickej zmesi korením ¡Buen Provecho!

PRÍPRAVA

1. PREDHREJTE RÚRU A ROZMRAZTE CESTO

Rúru predhrejeme na 200 ° C. Plátky cesta necháme rozmraziť na papieri na pečenie.

2. OSMAŽTE ZELENINU A MEXICKÉ KÚSKY

Marinované mexické kúsky Garden Gourmet nakrájame na menšie kúsočky. Cibuľu olúpeme a spoločne s paprikou nakrájame na malé kúsky, ktoré krátko osmažíme na olivovom oleji. Dochutíme soľou, korením a mletou paprikou. K zelenine pridáme kukuricu a marinované mexické kúsky a varíme ďalšiu minútu. Potom vyberieme zmes z panvice a necháme ju vychladnúť.

3. ROZDEL'TE NÁPLŇ

Z cesta vykrojíme kruhové plátky, môžeme použiť menšiu misku alebo hrnček. Do stredu každého plátku rozdelíme vychladnutú náplň, ktorú sme si pripravili.

4. VYTVORTE EMPANADAS!

Cesto preložíme cez náplň a okraje pritlačíme k sebe. Tie ešte prehne a pritlačíme vidličkou.

5. UPEČTE EMPANADAS A VYCHUTNAJTE SI ICH, KÝM SÚ HORÚCE

Vzniknuté taštičky čiže Empanadas potrieme rozšľahaným vajcom (pre pekný lesk) alebo trochou (rastlinného) mlieka. Pečieme asi 20 minút, kým nebudú pekne hnedé.

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