

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 20 MIN

🌱 PRECHODNÝ

1 balenie Garden Gourmet Veggie
Rezančeky Mexiko

1 plechovka fazúl' (250 g)

1 sladký zemiak (150 g)

2 veľké varené červené repy (200 g)

1 červená cibuľa

1 limetka

100 g baby špenátu

4 až 6 malých kukuričných tortíl

2 zrelé avokáda na guacamole
(viď. Tip šéfkuchára)

1 polievková lyžica zmesi bylín
(tymián, chilli, rozmarín, cesnakový
prášok)

olivový olej

2 lyžičky creme fraiche alebo kyslej
snotany (na guacamole)

1 malá paradajka (na guacamole)

1 strúčik cesnaku (na guacamole)

kolieska červenej nakladanej cibule

1 jalapeño paprička

pár lístkov čerstvého koriandra

Vyskúšajte tieto chrumkavé a lahodné Tostady s repou a sladkými zemiakmi, doplnené o Garden Gourmet marinované kúsky s mexickou príchuťou !

PRÍPRAVA

1. PREDHREJTE RÚRU A PRIPRAVTE ZELENINU

Rúru predhrejeme na 200 ° C. Sladké zemiaky ošúpeme a nakrájame na kocky. Fazuľu scedíme a repu nakrájame tiež na kocky. Červenú cibuľu nakrájame na kolieska a pokvapkáme šťavou z polovice limetky.

2. OSMAŽTE SLADKÝCH ZEMIAKOV, ČERVENEJ REPY A FAZULE

Sladké zemiaky osmažíme cca 10 minút na panvici s trochou oleja. Kúsky repy opláchneme a krátko ich opečieme spolu so sladkým zemiakom. Pridáme fazuľu a zmes korenia a necháme prehriať.

3. OSMAŽTE MEXICKÉ KÚSKY A ZOHREJTE TORTILLY

Garden Gourmet marinované mexickej kúsky osmažíme na panvici podľa pokynov na obale. Tortilly prikryjeme alobalom a ohrejeme v rúre.

4. ZOSTAVTE SI TOSTADAS A VYCHUTNAJTE SI ICH!

Každú tortilu potrieme asi lyžicou guacamole, na ktoré položíme lístky špenátu. Pečené sladké zemiaky s repou a fazuľou rozdelíme na špenát a na vrch dáme marinované mexické kúsky. Ozdobíme nakrájanou jalapeño papričkou, nakladanou červenou cibuľou a lístkami koriandra.

Tip šéfkuchára! Na prípravu guacamole roztlačíme 2 zrelé avokáda, ktorá zmiešame spolu s jednou lyžicou crème fraiche, s 1 kusom najemno nakrájanej rajčiny (iba dužinu bez semien) a s 1 jemne nasekaným strúčikom cesnaku. Dochutíme soľou, korením, limetkovou šťavou a nahrubo nasekaným čerstvým koriandrom.

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