

INGREDIENCIE

4 PORCIÁCH

30 MIN

PRECHODNÝ

4 malé tortilla wrapy
1 červená paprika
1 žltá paprika
1 malá cuketa
1 červená cibuľa
200 ml jogurtu
2 lyžice majonézy
1 citrón
trochu kajenského korenia
trochu soli
1 balenie Garden Gourmet
grilované rezance
nejaký kôpor

Máte priateľov ktoré byste chceli pozvať na obed' či večeru? Čo tak vegetariánske mini wrapy vyrobené z grilovaných kúskov Garden Gourmet, aby boli všetci spokojní? Jednoduché, chutné a zdravé!

PRÍPRAVA

1. PREDHREJTE RÚRU A GRILOVACIU PANVICU A NAKRÁJAJTE ZELENINU

Rúru predhrejeme na 180 °C. Predhrejete grilovaciu panvicu na miernom ohni. Papriku a cuketu nakrájame na pásiky a cibuľu na tenké polkolieska.

2. VYPRÁŽAJTE ZELENINU A GRILOVANÉ KÚSKY

Na grilovacej panvici opečte zeleninu do chrumkava. Grilované kúsky opekáme na troche oleja na panvici pár minút.

3. TORTILLY PRELOŽÍME A DÁME PIEČŤ DO RÚRY

Tortilly naplníme zeleninou a grilovanými kúskami a preložíme ako kornútok a zaistíme špajdlou. Položte ich na plech na pečenie a tesne pred podávaním ich pečieme v rúre niekoľko minút, kým sa jemne nezafarbia a neudržia tvar.

4. PRIPRAVTE OMÁČKU, PODÁVAJTE A UŽÍVAJTE SI!

Jogurt zmiešame s majonézou a dochutíme citrónovou šťavou a kôrou, soľou a korením. Vmiešame nadrobno nasekaný kôpor. Omáčku podávajte so zábalmi.

CHECK OUT MORE RECIPES AT
[GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)