

## INGREDIENCIE

- 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 PAPIKIU A CIBULU

Na veľkej nepriľnavej 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 rezančeky pridáme na panvicu a povaríme ich, až kým sa nestanú svetlo zlatými. Zkaramelizovanú zeleninu vrátime 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](https://www.gardengourmet.com)