

## INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggies guľôčky

6 ks taco tortilly

½ červenej cibule

1 polievková lyžica (feferónkovej)  
omáčky harissa

250 ml bieleho jogurtu

šťava z jedného citróna

2 lyžice semienok granátového jablka

čerstvý koriander



Hľadáte inšpiráciu pre vaše každodenné varenie? Vyskúšajte náš recept na tieto rastlinné tacos so Garden Gourmet Veggies guľôčkami! Tacos sú jedným z najznámejších a najobľúbenejších tradičných mexických jedál a niet divu. Naplňte svoje tacos omáčkou harissa, jogurtom, granátovým jablkom a Garden Gourmet Veggies guľôčkami. Spojenie čerstvých a šťavnatých ingrediencií roztancuje vaše chuťové poháriky. Jednoduchá, rýchla, chutná a predovšetkým ľahká večera je na stole! Poďme sa do toho pustiť!

## PRÍPRAVA

### 1. PRIPRAVTE SI JOGURTOVÚ OMÁČKU

V miske zmiešajte svoj obľúbený biely jogurt s omáčkou harissa.

### 2. OSMAŽTE GARDEN GOURMET VEGGIE GULIČKY A TACO TORTILLY

Garden Gourmet Veggies guľôčky smažte na panvici podľa pokynov na obale - približne 4-7 minút. Potom pripravte taco tortilly. Každú taco tortillu opečte na panvici z oboch strán asi 1 minútu, aby bola pekne mäkká. Po vybratí z panvice ich vždy potrite trochu jogurtovej omáčky.

### 3. ZOSTAVTE SI VLASTNÉ TACOS A VYCHUTNAJTE SI ICH!

Teraz môžeme začať plniť taco tortilly. Do každej taco tortilly rozdeľte tri zeleninové guľôčky, ochuťte semienkami granátového jablka, červenou cibuľou a čerstvým koriandrom. Nakoniec tacos pokvapkajte limetkovou šťavou! Podávajte a vychutnajte si túto mexickú pochúťku! Prajeme vám dobrú chuť!

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