

## INGREDIENCIE

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 ROZHRAZTE 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. ROZDEĽTE 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](https://www.gardengourmet.com)