

KÖNNYŰ ÉS EGYSZERŰ MEXIKÓI TORTILLALEVES

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 15 PERC

👤 KÖNNYŰ

80 gramm Garden Gourmet
Grillezett Falatok

1 fej vöröshagyma

1 darab avokádó

1 darab lime

1 adag grillezett kaliforniai paprika
(előre elkészített)

1 konzerv kockázott paradicsom

1/2 csokor friss koriander

1 darab zöldségleveskocka

1 evőkanál mexikói fűszerkeverék

1 evőkanál olívaolaj

10 dkg tortilla chips

Ez a grillezett paprikával és Garden Gourmet Grillezett falatokkal készülő vegetáriánus tortillaleves olyan ízletes fogás, amelyet pillanatok alatt az asztara varázsolhatsz és nagy sikert fogsz vele aratni!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd elő a szósz

Hámozd meg és szeleteld fel finomra a hagymát, a felét tedd félre a tálaláshoz. A másik felét olívaolajon párold meg, majd öntsd rá a fűszerkeveréket és további egy percre pirítsd. Add hozzá a paradicsomot, fél liter vizet, a leveskockát és a lecsepegtetett grillezett paprikát.

2. Forrald fel a ragut amjd pürésítsd, és süsd ki a Grillezett falatokat

Forrald fel a készülő ételt, majd botmixerrel pürésítsd és öt percre rotyogtasd. Közben a csomagoláson található utasításoknak megfelelően készítsd el a Garden Gourmet Grillezett falatokat.

3. Tálald a levest avokádóval, tortillachipsszel és a Grillezett falatokkal

Felezd el és hámozd meg az avokádót, vágd kockákra és locsold le a lime levével. Tálald a levest avokádódarabokkal és az elkészült grillezett falatokkal, majd díszítsd korianderrel, hagymával és tortillachipsszel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**