

## ÖSSZETEVŐK

3 ADAG

25 PERC

KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Grillezett Falatok

1 doboz vörösbab (250 g)

1 édesburgonya (150 g)

2 nagy főtt vörös cékla (200 g)

1 vöröshagyma

1 lime

100 gramm bébispenót

4-6 kis tortilla (corditas)

2 avokádó a guacamoléhoz

1 evőkanál mexikói fűszernövények (kakukkfű, chili, rozmaring, fokhagymapor)

olívaolaj a sütéshez

2 teáskanál tejföl (a guacamoléhoz)

1 kis paradicsom (a guacamoléhoz)

1 gerezd fokhagyma (a guacamoléhoz)

Néhány levél koriander

1 jalapeno (ízlés szerint, opcionális)

Néhány ecetes hagyma (ízlés szerint, opcionális)

1 evőkanál tejföl

só

bors

Pikáns, mexikói ízekre vágysz? A ropogós és ízletes tostada céklával és édesburgonyával kitűnő választás. Készítsd el a Garden Gourmet Grillezett Falatokkal, és már tálalhatod is a különleges vegetariánus ínycsengést.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Melegítsd elő a sütőt, és készítsd elő a zöldségeket**

Melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra. Hámozd meg és vágd kockákra az édesburgonyát. Csöpögtesd le a babot, és vágd kockákra a céklát is. A lilahagymát vágd karikákra, és csepegtesd rá egy fél lime levét.

**2. Süsd meg az édesburgonyát, a céklát és a vörösbabot**

Egy kevés olajon kb. 10 percig kevergetve pirítsd meg az édesburgonyát egy serpenyőben. Öblítsd le a cékladarabokat, és rövid ideig pirítsd őket az édesburgonyával együtt. Süsd meg a vörösbabot, és sütés közben szórd meg az egészét mexikói fűszerekkel.

**3. Süsd meg a grillezett falatokat, és melegítsd fel a tortillákat.**

Végy egy másik serpenyőt, és süsd meg benne a Garden Gourmet Grillezett Falatokat a csomagoláson található utasítás szerint. A tortillákat melegítsd fel a sütőben.

**4. Ajánlatunk csak neked: Készíts guacamolét!**

A házi guacamole vagy avokádókrém igazi gasztrokülönlegesség, és mégis könnyen elkészíthető.

Pépesíts 2 érett avokádót, és keverd össze a következő ínycsengő hozzávalókkal: egy bőséges evőkanál tejföllel, 1 finomra vágott, pépesített, kimagozott paradicsommal és 1 finomra vágott fokhagymagerezddel. Ízesítsd sóval, borssal, bőséges limelével és durvára vágott friss korianderrel.

**5. Készítsd el az ínycsiklandó tostadákat és már tálalhatod is**

A tostadák tetejére kenj egy kis guacamolét, és a tetejére tegyél bébispenótot. Finoman oszlasd el rajta a sült édesburgonyát a céklával és a pácolt darabokat. Díszítsd ízlés szerint jalapeno paprikával, savanyított lilahagymával és korianderrel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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