

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

2 csomag Garden Gourmet Vegan Nuggets
8 darab mexikói taco lap
1 üveg mexikói salsa
1 doboz vörösbab konzerv
1 doboz kukorica konzerv
1 marék salátakeverék
1 darab kaliforniai paprika
2 darab avokádó
1 darab paradicsom
1 gerezd fokhagyma
1 darab lime
2 evőkanál vegán szósz
2 evőkanál vegán tejhelyettesítő
2 evőkanál mexikói tacofűszer
1 csokor koriander
1 csipet só
1 csipet bors

Könnyen elkészíthető ételt keresel, mely a család minden tagjának ízlik majd? Próbáld ki a Garden Gourmet Vegán Nuggets-eit, melyeket babsalátával és guacamolével is tálalhatsz!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el a guacamolét

Felezd el és magozd ki az avokádókat, kanalazd ki belsejüket és törd össze villával. Vágd a paradicsomot kis kockákra, darabold apróra a fokhagymát és keverd össze az egészet. Limelével, sóval és borssal fűszerezd.

2. Keverd össze a babot, a kukoricát és a paprikát és készítsd elő a taco lapokat

Keverd össze a lecsepegtetett babot, kukoricát és felkockázott paprikát. Adj hozzá limelevet, sót és borsot ízlés szerint. Készítsd elő a taco lapokat a töltéshez.

3. Fűszerezd a szószot és süsd meg a nuggetseket

A tacofűszert keverd össze a vegán szósszal. Helyezz salátalevelet a taco lapokba, majd tegyél rá a salsából. Süsd meg a nuggetset a csomagoláson szereplő utasítás szerint aranybarnára.

4. Töltsd meg a taco lapokat és tálald babsalátával és guacamolével

Minden tacó - lapba tégy nuggetset, majd locsolj rá salsát és tacoszószot! Friss korianderrel díszítheted. Kínáld mellé babsalátát és guacamolét.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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