

## ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

1 H. 1 MIN

NEHÉZ

1 csomag Garden Gourmet Sensational Mince  
4 darab édesburgonya  
2 darab avokádó  
1 fej vöröshagyma  
1 darab fekete bab konzerv  
4 evőkanál kockázott paradicsom  
1 gerezd fokhagyma  
1 darab lime  
Pár csepp olívaolaj  
1 csipet őrölt pirospaprika  
1 csipet őrölt kömény  
1 darab mangó  
1 fej vöröshagyma  
1 darab jalapeno paprika  
1 darab kaliforniai paprika  
1 csipet koriander  
1 csipet só  
1 csipet bors

A Garden Gourmet Sensational Mince-szel készült vegán töltött édesburgonya édes, fűszeres illata bárkit rabul ejt! Próbáld ki te is!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Süsd meg a burgonyákat**

A burgonyákat 0,5-1 nappal korábban készítsd el: melegítsd elő a sütőt 200 fokra. Az édesburgonyát csomagold alufóliába, helyezd őket egy tepsibe, majd süsd őket körülbelül 45 percig. Hagyd őket kihűlni.

**2. Készítsd el a guacamole-t**

Hámozd meg az avokádót, pürésítsd, majd keverd el az aprított fokhagymával. Ízesítsd sóval, borssal és a lime levével.

**3. 3. lépés**

Hámozd meg és vágd apróra a vöröshagymát. Egy kis olívaolajon pirítsd meg a Garden Gourmet Sensational Mince-t a hagymával, majd ízesítsd sóval, paprikával és köménnyel. Önts le a fekete bab levét, majd a kockázott paradicsommal együtt add hozzá a Sensational Mince-hez. Főzd össze, majd hagyd kihűlni.

**4. 4. lépés**

Kissé törd meg az édesburgonyát, kanalazd bele a serpenyős mixet, majd gyengéden csomagold alufóliába. 15 perc alatt melegítsd fel őket a BBQ grillen. Csomagold ki az édesburgonyákat, majd tálald mangó salsával (ennek elkészítési módja az utolsó lépésnél található), guacamole-val és korianderrel.

**5. Készítsd el a mangó salsát!**

Készítsd el a mangó salsát: vágd le a mangó húsát a magról, majd kockázd fel. Keverd el az apróra vágott vöröshagymával, jalapenoval, kaliforniai paprikával és korianderrel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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