

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

🍴 ŚREDNI

1l bulionu warzywnego WINIARY
2 sztuki tortilli
2 sztuki pomidorów
1 sztuka awokado
1 sztuka cebulii
1 sztuka papryczki jalapeño
3 limonki
1 cebula dymka
2 Gałązki Kolendra świeża
1 opakowanie Fileciki roślinne
Garden Gourmet

Ta wegańska meksykańska zupa to idealna przystawka! Łączy w sobie pikantność papryczek, świeżość i kwasowość limonek oraz smakowite kawałki filetów wegańskich. Wypróbuj koniecznie!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotowanie bulionu

Doprowadź bulion do wrzenia. Aby obrać pomidory, natnij skórkę na krzyż i blansuj je przez kilka sekund w delikatnie gotującym się bulionie. Następnie szybko opłucz je zimną wodą i obierz skórkę. Pokrój pomidory na kawałki i usuń nasiona. Dodaj kawałki pomidorów do bulionu.

2. Przygotowanie roślinnych filecików i warzyw

Delikatnie usmaż kawałki roślinnych filecików Garden Gourmet na oleju zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przekrój awokado na pół, usuń pestkę, przepołów każdą połówkę i obierz skórkę. Pokrój dymkę, czerwoną cebulę oraz papryczkę jalapeno w cienkie krążki.

3. Smażenie tortilli

Pokrój tortille na trójkąty lub paski, usmaż je na patelni z odrobiną oleju, aż się zrumienią. Dopraw bulion sokiem z limonki.

4. Zalanie filetów i warzyw bulionem

Rozdziel awokado, papryczkę jalapeno oraz kawałki filetów na głębokie talerze, a następnie zalej gorącym bulionem.

5. Dekorowanie i podanie z smażoną tortillą

Udekoruj danie czerwoną cebulą, dymką i kolendrą, a następnie posyp chipotle lub suszoną papryką. Podawaj ze smażoną tortillą.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**