

## 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**