TACO MISECZKI Z SENSATIONAL BURGEREM

SKŁADNIKI

6 PORCJI | 30 MIN | ŁATWY

1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL BURGER

6 małych placków tortilla

160 g fasoli kidney

1 papryczka jalapeño

1 mała czerwona cebula

1 małe dojrzałe mango

200 mililitrów pokrojonych w kostkę pomidorów

1 papryczka chipotle

1 trochę listków kolendry

1 limonka

1 szczypta soli

Przygotuj lekką przekąskę bez mięsa w formie taco. Taco miseczki z Sensational Burgerem mieszczą w sobie również warzywa, w tym czerwoną fasolę, cebulę oraz soczyste mango i papryczkę jalapeno. To jednak nie wszystko. Co jeszcze znajduje się w środku? Odkryj przepis na taco miseczki z Sensational Burgerem Garden Gourmet i rozsmakuj się w bogatych, intensywnych i pikantnych smakach kuchni meksykańskiej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj tortille

Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Wciśnij tortille do foremek na muffiny i piecz je przez około 5 minut w piekarniku, aż nabiorą koloru i staną się chrupiące.

2. Pokrój mango i warzywa

Pokrój mango w drobną kostkę i wymieszaj z drobno posiekaną papryczką jalapeno i kolendrą. Dopraw odrobiną soku z limonki.
Pokrój czerwoną cebulę na cienkie półtalarki i obficie skrop sokiem z limonki.

3. Przygotuj Sensational Burgera

Rozdrobnij, a następnie usmaż "mięso" z burgera Sensational Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W trakcie smażenia dopraw je papryczką chipotle i solą. Następnie dodaj pokrojone pomidory oraz fasolę kidney, po czym całość podgrzewaj przez kilka minut, aż składniki dobrze się połączą i danie będzie gorące.

4. Nałóż Sensational Burger do tortilli, udekoruj i gotowe. Smacznego!

Jeszcze ciepłe "mięso" Sensational burger Garden Gourmet nałóż łyżką do miseczek, dodaj salsę i czerwoną cebulę, a na koniec udekoruj kolendrą.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL