

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie Garden Gourmet SENSATIONAL MIELONE
- 6 małych placków tortilla
- 160 gramów 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



6 PORCJE



30 MIN



LATWY

Przygotuj lekką przekąską bez mięsa w formie taco. Taco miseczki z Sensational mielonym 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 mielonym 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 Mielone

Usmaż "mięso" mielone Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu i dopraw papryczką chipotle i solą podczas przygotowania. Dodaj pomidory, fasolę kidney i podgrzewaj przez chwilę.

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

Jeszcze ciepłe "mięso" mielone 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](http://WWW.GARDENGOURMET.PL)**