

Cestujeme s chutí
MEVALIA...



Mexiko

MEXICKÁ QUESADILLA



3
KS

SUROVINY:

- 1/2 Mevalia Pizza base
- 20 g sterilované směsi Bonduelle Mexico
- 50 g strouhaného veganského sýra
- 1 ks chilli papričky (jalapeño)
- 2 ks rajčat
- 1 ks jarní cibulky
- 1 hrst listů koriandru
- Šťáva z 1/2 limetky
- 1/2 avokáda
- Pepř, sůl, česnek

	PHE	Bílkoviny	Energie
Celé množství	120 mg	3,2 g	484 kcal

Cestujeme s chutí
MEVALIA...



Mexiko

POSTUP:



1 Půlku pizza korpusu rozřízneme podélně a nakrájíme na třetiny.



2 Připravíme si rajčatovou salsu: rajčata, jarní cibulku, 1/2 chilli papričky nakrájíme najemno. Společně v menší misce promícháme a přidáme nakrájené lístky koriandru, šťávu z limetky, sůl, pepř, a opět dobře promícháme. Dáme odležet do lednice.



3 Rozehřejeme si pánev a na ní krátce osmažíme z obou stran dva kousky pizza korpusu. Na jeden z trojúhelníků dáme lžící sterilované směsi Bonduelle Mexico, salsu a strouhaný sýr. Přiklopíme druhou půlkou a opečeme z obou stran.



4 Hotové quesadillas chutnají nejlépe s guacamole. To připravíme tak, že smícháme rozmačkané avokádo se lžící rajčatové salsy a přidáme trochu limetkové šťávy. Kdo chce, může dochutit česnekem.

PKU Maestro Vám přeje
dobrou chuť!