



Ölz Super Soft sendvič s kari hummusem a tofu

Veganský klubový sendvič Recept pro 4 porce



Přísady

- 6 Kruhy Ölz Super Měkký Sendvič
- 1 Balení Kari hummus
- 1 Balení Pomazánka z rajčat a bazalky
- 1 Balení Tofu Rosso
- 1 Hlávkový salát
- 1 Hrst Sušené rajčata
- 2 Rajčata
- 1/2 Okurka
- 1 Mrkev
- 4 Okurky nakládané v octu
- Volitelně: balíček rozmarýnových chipsů

Čas přípravy

10 min

1. Připravte si ingredience:

Nakrájejte tofu, okurku, mrkev a rajčata na plátky. Omyjte listy salátu a osušte je.

2. Natřít plátky chleba:

Namažte plátky chleba Ölz Super Soft Sandwich pomazánkou z kari hummusu a rajčat s bazalkou.

3. Sendvič naplnit a naskládat:

Na jeden plátek chleba položte tofu a sušené rajčata. Druhý namazaný plátek chleba obložte zbývajícími ingrediencemi.

Vše naskládejte na sebe a nakrájejte na čtvrtiny.

4. Zafixujte a podávejte:

Sendvičovou čtvrtinu přichyťte tyčinkami a okurkou. Jako doplněk k občerstvení můžete podávat rozmarýnové chipsy.

5. Dobrou chuť!

Barevná, pikantní a zdravá svačina - ideální pro příjemný večer s přáteli!