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!