Ölz super mehak kruh za sendviče s karijevim humusom in tofujem

Veganski klubski sendvič recept za 4 porcije



Sestavine
6 rezin Ölz super mehak kruh za sendviče
Karijev humus
Namaz iz paradižnika in bazilikee
Tofu rosso
1 glava solate
Sušeni paradižnik
2 velika paradižnika
1/2 kumare
1 korenje
4 majhne kisle kumare
po želji: zavojček rožmarinovega čipsa

Čas priprave
10 min

1. Tofu, kumare, korenje in paradižnik narežite na rezine. Operite solatne liste.
2. Rezine za Ölz super mehak kruh za sendviče namažite s karijevim humusom in paradižnikovo-bazičnim namazom.
3. Na eno rezino sendviča najprej položite tofu in na soncu sušen paradižnik. Nato drugi sendvič prekrijte s preostalimi sestavinami, vse skupaj zložite in razrežite na četrtine.
4. Pritrdite s palčkami in kumarico.
5. Po želji postrezite majhno skodelico rožmarinovega čipsa kot prilogo k prigrizku in barvit večerni prigrizek s prijatelji je končan.