



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.