



# Ölz super mehak kruh za sendviče s karijevim humusom in tofujem

Veganski klubski sendvič recept za 4 porcije



## Sestavine

- 6 diski Ölz super mehak kruh za sendviče
- 1 paket karijevim humusom
- 1 paket namaz iz paradižnika in bazilike
- 1 paket tofu rosso
- 1 glava solate
- 1 peščica sušeni paradižniki
- 2 velika paradižnik
- 1/2 kumare
- 1 korenje
- 4 majhen kisle kumare
- po želji: zavoječek 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.