Ölz Polnozrnati Soft sendvič "Fingerfood" z veganskim zeliščnim kremnim sirom

Veganskl Finger Food za 2 osebi



Sestavine
6 rezin Ölz Polnozrnatega Soft Sendvič kruha
100 g veganskega zeliščnega kremnega sira
100 g curry humusa
100 g pikantnega humusa
1 bučka
korenček
1 paradižnika
8 oliv brez koščic
oliv brez koščic

Čas priprave
10 min

1. Priprava zelenjave:
Bučke operemo, narežemo na tanke rezine in jih popečemo v ponvi z malo soli in popra, dokler niso zlato rjave in mehke. Korenček olupimo in prav tako narežemo na tanke rezine.

Paradižnik narežemo na rezine.

2. Priprava sendvičev:
Rezine Ölz Polnozrnatega Soft Sendvič kruha premažemo izmenično z različnimi humusi: najprej curry humus, nato veganski zeliščni kremni sir in pikantni humus.

Na vsako rezino položimo narezano zelenjavo: popečene bučke, rezine paradižnika in sveži listi špinače. Sendviče nato narežemo na 4 dele in vsak del pritrdimo z zobotrebcem in olivo.