

INGREDIENCIE

🍴 2 PORCIÁCH

🕒 15 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

1 balíček Vegánske fašírky

2 žemle alebo bagety (talianska ciabatta)

150 g čerstvej (nevarenej) kyslej kapusty

2 paradajky

4 listy rímskeho šalátu

1 malý zväzok žeruchy

1 lyžica vegánskej majonézy

1 lyžica oleja (na vyprážanie)

Čierne korenie

Hľadáte rýchly, ale sýty obed? Potom je tento skvelý recept na sendvič práve pre vás! Je pripravený z Garden Gourmet Vegánskych fašírok a kyslej kapusty – rastlinnej, šťavnatej a osviežujúcej v každom súde.

PRÍPRAVA**1. Pečivo opečte a pripravte si kyslú kapustu a paradajky**

Vybrané pečivo rozrežte pozdĺžne na polovicu a povrch krátko opečte na rozpálenej panvici. Kyslú kapustu opláchneme a necháme odkvapkať. Paradajky nakrájame na plátky.

2. Pripravte si fašírky

Garden Gourmet Vegánske fašírky do zlatista opečte na panvice podľa na obale.

3. Zostavte si sendvič a vychutnajte si ho!

Potrite žemľu alebo bagetu majonézou, na ňu dajte listy šalátu a poriadnu porciu kyslej kapusty. Pridajte plátky paradajok, fašírky a dozdobte žeruchou. Všetko nakoniec priklopte vrchnou polovicou ciabatty. Prajeme vám dobrú chuť!

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**