

# BAGEL S GRILOVANÝMI REZANČEKMI A HORČIČNOU OMÁČKOU

## INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet  
grilované rezance 175g

4 bagely

20 g šalotky

40 g strúhanej mrkvy

20 gramov výhonkov žeruchy

40 g vlašských orechov

20 g nakladaných uhoriek

125 g rastlinného jogurtu

20 g celozrnnej horčice

1 lyžica čerstvej petržlenovej vňate

štipka sušeného cesnak

 4 PORCIÁCH

 25 MIN

 JEDNODUCHÝ

Máte chuť na bagel, ale nebaví vás tradičná kombinácia? Spestrite si ho a vyskúšajte tento recept na bagel pripravený z grilovaných rezancov Garden Gourmet. Jednoduché, vegetariánske a úplne vynikajúce!

## PRÍPRAVA

### 1. Pripravte grilované rezanččky

Garden Gourmet Grilované rezanččky pripravte podľa návodu na obale.

### 2. Pripravte horčičnú omáčku

Do rastlinného jogurtu pridáme nadrobno nasekanú petržlenovú vňat a kyslé uhorky. Pridáme sušený cesnak a horčicu. Dochutíme podľa chuti!

### 3. Začnite s prípravou bagelov

Vlašské orechy nasekáme a šalotku nakrájame na plátky. Rozrežte bagel na polovicu a obe polovice potrite pripravenou omáčkou. Na spodok bagelu položíme vlašské orechy.

### 4. Dokončite bagely a vychutnajte si ich!

Doplňte mrkvou, žeruchou, grilovanými rezancami a šalotkou. Prikryjeme druhou polovicou bagelu a máme hotovo!

TIP: Žeruchu môžete nahradiť rukolou.

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