

SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Veganské Karbanátky
- 2 housky nebo bagety (italské ciabatty)
- 150 g čerstvého (nevařeného) kysaného zelí
- 2 rajčata
- 4 listy římského salátu
- 1 malý svazek řeřichy
- 1 lžice veganské majonézy
- 1 lžice oleje (na smažení)
- Černý pepř



Hledáte rychlý, ale sytý oběd? Pak je tento skvělý recept na sendvič právě pro vás! Je připravený z Garden Gourmet Veganských karbanátků a kysaného zelí – rostlinné, šťavnaté a osvěžující v každém soustu.

PŘÍPRAVA

1. Pečivo opečte a připravte si kysané zelí a rajčata

Vybrané pečivo podélně rozpůlíte a krátce opečte na rozpálené pánvi. Kysané zelí opláchněte a nechte okapat. Rajčata nakrájejte na plátky.

2. Připravte si karbanátky

Garden Gourmet Veganské karbanátky do zlatova opečte na pánvi podle na obalu.

3. Sestavte si sendvič a vychutnejte si ho!

Housku nebo bagetu potřete majonézou, na ni dejte listy salátu a pořádnou porci kysaného zelí. Přidejte plátky rajčat, karbanátky a dozdobte řeřichou. Vše nakonec přiklopte vrchní půlkou pečiva. Přejeme vám dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://www.gardengourmet.cz)