

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet opečených nudliček  
4 bagely  
20 g šalotky  
40 g strouhané mrkve  
20 gramů výhonků řeřichy  
40 g vlašských ořechů  
20 g nakládaných okurek  
125 g rostlinného jogurtu  
20 g celozrnné hořčice (Kremžské)  
1 lžice čerstvé petrželky  
špetka sušeného česnek



Máte chuť na bagel, ale nebaví vás tradiční kombinace? Zpestřete si ho a vyzkoušejte tento snadný a naprosto vynikající recept na bagel připravený z lehce opečených nudliček Garden Gourmet.

## PŘÍPRAVA

### 1. Připravte opečené nudličky

Garden Gourmet opečené nudličky připravte podle návodu na obalu.

### 2. Vytvořte hořčičnou omáčku

Do rostlinného jogurtu vmíchejte nadrobno nasekanou petržel a kyselý okurky. Přidejte sušený česnek a hořčici. Podle chuti dosolte.

### 3. Začněte s přípravou bagelů

Vlašské ořechy nasekejte na drobno a šalotku nakrájejte na plátky. Bagel rozkrojte napůl a obě půlky potřete připravenou hořčičnou omáčkou. Na základ bagelu dejte vlašské ořechy.

### 4. Dokončete bagely a vychutnejte si je!

Na vlašské ořechy dejte mrkev, řeřichu, opečené nudličky a šalotku. Přikryjte druhou polovinou bagelu a máte hotovo. Dobrou chuť!

TIP: Řeřichu můžete nahradit rukolou.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**