

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet FILECIKI
ROŚLINNE

4 bajgle

20 g szalotki

20 g rzeżuchy

40 g startej marchewki

40 g orzechów włoskich

20 g kiszonych korniszonów

125 gramów jogurtu roślinnego

20 g musztardy z ziarnami gorczycy

1 łyżka świeżej pietruszki

trochę czosnku w proszku

CULINARY TIP

Dostosuj składniki tak jak lubisz

Rzeżuchę możesz zastąpić rukolą, lub ulubionym rodzajem sałaty.



Masz ochotę na kanapkę, ale znudziły Ci się tradycyjne połączenia? Sięgnij po chrupiącego bajgla z grillowanymi filecikami Garden Gourmet i sosem musztardowym. To łatwy, wegetariański i przepyszny przepis. Charakteru dodadzą kanapce również ogórkowe pikle - nie rezygnuj z tego dodatku. Bajgiel z grillowanymi filecikami Garden Gourmet i sosem musztardowym świetnie sprawdzi się w weekendowym, piknikowym i grillowym menu. Nadaje się również na lunch - uzupełnij go o sałatkę i pełnowartościowe danie obiadowe do pracy gotowe.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj fileciki

Przygotuj fileciki roślinne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. Przygotuj sos

Pietruszkę i pikle posiekaj bardzo drobno. Wymieszaj z czosnkiem w proszku, musztardą i wybranym jogurtem roślinnym. Skosztuj i w razie potrzeby dopraw tak jak lubisz.

3. Przygotuj bajgla

Pokrój orzechy włoskie i szalotkę na plasterki. Bajgiel przekrój na pół i rozprowadź sos musztardowy na dwóch połówkach. Rozłóż orzechy na dolnej części bajgla.

4. Złóż wszystko w całość. Smacznego!

Na wierzchu połóż marchewkę, rzeżuchę, grillowane fileciki i szalotkę. Przykryj całość drugą połówką bajgla.

Recipe created by GARDEN GOURMET

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL