

BAJGIEL Z GRILLOWANYMI FILECIKAMI I SOSEM MUSZTARDOWYM

SKŁADNIKI

4 PORCJE

20 MIN

ŁATWY

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 Filecikami Roślinnymi Garden Gourmet i sosem musztardowym. To łatwy, wegetariański i przepyszny przepis, który zachwyci Ciebie i Twoich najbliższych. Charakteru dodadzą kanapce również ogórkowe pikle – nie rezygnuj z tego dodatku. Bajgiel z Filecikami Roślinnymi 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 Roślinne

Przygotuj Fileciki Roślinne od Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Jeżeli chcesz możesz je doprawić np. ziołami wedle uznania.

2. Przygotuj sos

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

3. Przygotuj bajgla

Pokrusz lub posiekaj orzechy włoskie, a szalotkę pokrój na cienkie plasterki. Bajgiel przekrój na pół i rozprowadź równomiernie sos musztardowy na dwóch połówkach.

4. Złóż wszystko w całość i gotowe. Smacznego!

Rozłóż orzechy na dolnej części bajgla. Na wierzchu połóż pokrojoną marchewkę i rzeżuchę. Ułóż Fileciki Roślinne i posyp je plastrami szalotki. Na koniec przykryj całość drugą połową bajgla.

Recipe created by GARDEN GOURMET

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**