

INGREDIENCIE

- 1 balíček Vegánske fašírky
- 2 žemle alebo bagety (talianska ciabatta)
- 150 g čerstvej (nevarenej) kyslej kapusty
- 2 paradajky
- 4 listy rímskeho šalátu
- 1 malý zväzok žeruchy
- 1 lyžica vegánskej majonézy
- 1 lyžica oleja (na vyprážanie)
- Čierne korenie



Hľadáte rýchly, ale sýty obed? Potom je tento skvelý recept na sendvič práve pre vás! Je pripravený z Garden Gourmet Vegánskych fašírok a kyslej kapusty – rastlinnej, šťavnatej a osviežujúcej v každom súste.

PRÍPRAVA

1. Pečivo opečte a pripravte si kyslú kapustu a paradajky

Vybrané pečivo rozrežte pozdĺžne na polovicu a povrch krátko opečte na rozpálenej panvici. Kyslú kapustu opláchneme a necháme odkvapkať. Paradajky nakrájame na plátky.

2. Pripravte si fašírky

Garden Gourmet Vegánske fašírky do zlatista opečte na panvice podľa na obale.

3. Zostavte si sendvič a vychutnajte si ho!

Potrite žemľu alebo bagetu majonézou, na ňu dajte listy šalátu a poriadnu porciu kyslej kapusty. Pridajte plátky paradajok, fašírky a dozdobte žeruchou. Všetko nakoniec priklopte vrchnou polovicou ciabatty. Prajeme vám dobrú chuť!

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)