

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 15 MIN

👤 SNADNÝ

1 malé červené jablko
1 zralé avokádo
1 hlávka zeleného kadeřavého
salátu (lolo bionda)
1 balení vojtěšky (40g)
1 lžice malých kaparů
½ malé červené cibule
4 čerstvě upečené veganské
bagely (přírodní, celozrnné nebo se
semínky)
2 lžice extra panenského olivového
oleje
citronová šťáva
1 balení Garden Gourmet Veganský
tuňák
mletý černý pepř

Vyzkoušejte tento úžasný bagel plněný zeleninou a doplněný
novým Garden Gourmet
Veggie tuňákem, který je plně rostlinný (veganský)! Prostě vynikající!

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE JABLKO, AVOKÁDO A CIBULI

Jablko se slupkou omyjeme a nakrájíme na kostičky. Avokádo rozpůlíme,
vyjmeme pecku, opět rozkrojíme půlky, dužinu oloupeme, nakrájíme na kostičky
a pokapeme citronovou šťávou. Nakrájejte cibuli.

2. SMÍCHEJTE S VUŇÁKEM

Smíchejte cibuli, kapary, jablko a avokádo dohromady a spojte se senzační
Vunou.

3. DOCHUŤTE

Dochuťte citronovou šťávou, olivovým olejem a pepřem.

4. SMĚS NANDEJTE DO BAGELŮ A PODÁVEJTE!

Bagely podélně rozpůlíme a poklademe hlávkovým salátem. Navrch rozdělte
salát s Garden Gourmet veganským tuňákem, navrch rozdělte vojtěšku a
položte na ni bageltop.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**