

# SENDVIČ S KARBANÁTKEM A KYSANÝM ZELÍM

## SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 15 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Veganské Karbanátky

2 housky nebo bagety (italské ciabatty)

150 g čerstvého (nevařeného) kysaného zelí

2 rajčata

4 listy římského salátu

1 malý svazek řeřichy

1 lžice veganské majonézy

1 lžice oleje (na smažení)

Černý pepř

Hledáte rychlý, ale sytý oběd? Pak je tento skvělý recept na sendvič právě pro vás! Je připravený z Garden Gourmet Veganských karbanátků a kysaného zelí – rostlinné, šťavnaté a osvěžující v každém soustu.

## PŘÍPRAVA

### 1. Pečivo opečte a připravte si kysané zelí a rajčata

Vybrané pečivo podélně rozpůlíte a krátce opečte na rozpálené pánvi. Kysané zelí opláchněte a nechte okapat. Rajčata nakrájejte na plátky.

### 2. Připravte si karbanátky

Garden Gourmet Veganské karbanátky do zlatova opečte na pánvi podle na obalu.

### 3. Sestavte si sendvič a vychutnejte si ho!

Housku nebo bagetu potřete majonézou, na ni dejte listy salátu a pořádnou porci kysaného zelí. Přidejte plátky rajčat, karbanátky a dozdobte řeřichou. Vše nakonec přiklopte vrchní půlkou pečiva. Přejeme vám dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**