

# BAGEL S OPEČENÝMI NUDLIČKAMI A HOŘČIČNOU OMÁČKOU

## SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 20 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet  
opečených nudliček

4 bagely

20 g šalotky

40 g strouhané mrkve

20 gramů výhonků řeřichy

40 g vlašských ořechů

20 g nakládaných okurek

125 g rostlinného jogurtu

20 g celozrné hořčice (Kremžské)

1 lžice čerstvé petrželky

špetka sušeného česnek

Máte chuť na bagel, ale nebaví vás tradiční kombinace? Zpestřete si ho a vyzkoušejte tento snadný a naprosto vynikající recept na bagel připravený z lehce opečených nudliček Garden Gourmet.

## PŘÍPRAVA

### 1. Připravte opečené nudličky

Garden Gourmet opečené nudličky připravte podle návodu na obalu.

### 2. Vytvořte hořčičnou omáčku

Do rostlinného jogurtu vmíchejte nadrobno nasekanou petržel a kyselé okurky. Přidejte sušený česnek a hořčici. Podle chuti dosolte.

### 3. Začněte s přípravou bagelů

Vlašské ořechy nasekejte na drobno a šalotku nakrájejte na plátky. Bagel rozkrojte napůl a obě půlky potřete připravenou hořčičnou omáčkou. Na základ bagelu dejte vlašské ořechy.

### 4. Dokončete bagely a vychutnejte si je!

Na vlašské ořechy dejte mrkev, řeřichu, opečené nudličky a šalotku. Přikryjte druhou polovinou bagelu a máte hotovo. Dobrou chuť!

TIP: Řeřichu můžete nahradit rukolou.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ**