

# BAGEL VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL ÉS MUSTÁROS SZÓSSZAL

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet  
Vegetáriánus Pirított Falatok

4 db bagel

20 g mogoróhagyma

20 g vízitorma

40 g reszelt sárgarépa

40 g dió

20 g ecetes uborka

125 vegán termék joghurt  
helyettesítésére

20 g egész magos mustár

1 evőkanál friss petrezselyem

Némi fokhagymapor

🍴 4 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

Minden vágyad egy finom szendvics, de unod már a megszokott kombinációkat? Tudunk egy gyors és egyszerű megoldást: dobj fel egy bagelt Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokkal és egy isteni mustáros szósszal.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. KÉSZÍTSÜK EL A PIRÍTOTT FALATOKAT

Készítsük el a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokat a csomagoláson található utasítások szerint.

### 2. KÉSZÍTSÜK EL A MUSTÁROS SZÓSZT

A petrezselymet és a savanyúságot apróra vágjuk. Keverjük össze ízlés szerint fokhagymaporral, mustárral és a vegán joghurthelyettesítővel. Kóstoljuk meg, és ízesítsük tetszésünk szerint.

### 3. KENJÜK MEG A BAGELT

A diót felaprítjuk, a mogoróhagymát pedig felszeleteljük. A bagelt kettévágjuk, és a két felét megkenjük a szósszal. A bagel alsó felére szórjuk a diót.

### 4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A SZENDVICSET ÉS MÁR KÉSZ IS!

Helyezzük rá a sárgarépát, a vízitormát, a vegetáriánus pirított falatokat és a mogoróhagymát. Rátesszük a bagel másik felét, és már kész is az isteni szendvicsünk.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**