



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Wiosenna kanapka wegetariańska z tzatziki

Pyszna kanapeczka z masą warzyw i wieloma smakami

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Liczba porcji: jedna

idealne dla dzieci

dla alergików

dieta

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- jogurt grecki, 2 łyżk.
- ogórek , 2 łyżk.
- masło klarowane, 1 łyżecz.
- brie (ser), 70 g
- awokado, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- Chleb tostowy pełnoziarnisty Dan Cake, 2 szt.
- sałata lodowa , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotowujemy sos tzatziki: mieszamy jogurt grecki z startym na tarce ogórkiem i roztartym czosnkiem. Pieczemy w tosterze chleb tostowy, następnie smarujemy każdą kromkę z jednej strony masłem. Kładziemy na jedną część liść sałaty lodowej, następnie pokrojoną w słupki paprykę, pokrojone w słupki awokado a następnie kilka plasterków sera brie. Polewamy sosem tzatziki i zamykamy drugą kromką podpieczonego chleba. Spinamy wykałaczką z oliwką i gotowe! Smacznego

