



# Ölz Polnozrnatni Soft sendvič "Fingerfood" z veganskim zeliščnim kremnim sirom

Veganski Finger Food za 2 osebi



## Sestavine

6 rezin Ölz Polnozrnatega Soft Sendvič kruha  
100 g veganskega zeliščnega kremnega sira  
100 g curry humusa  
100 g pikantnega humusa  
1 bučka  
korenček  
1 paradižnika  
8 oliv brez koščic  
oliv brez koščic

## Čas priprave

10 min

## 1. Priprava zelenjave:

Bučke operemo, narežemo na tanke rezine in jih popečemo v ponvi z malo soli in popra, dokler niso zlato rjave in mehke. Korenček olupimo in prav tako narežemo na tanke rezine.

Paradižnik narežemo na rezine.

## 2. Priprava sendvičev:

Rezine Ölz Polnozrnatega Soft Sendvič kruha premažemo izmenično z različnimi humusi: najprej curry humus, nato veganski zeliščni kremni sir in pikantni humus.

Na vsako rezino položimo narezano zelenjavo: popečene bučke, rezine paradižnika in sveži listi špinače. Sendviče nato narežemo na 4 dele in vsak del pritrdimo z zobotrebcem in olivo.