



מרכיבים

- 4 יחידות נקניקיות ויגר צמחוניות
- 4 לחמניות
- 1 פלפל צהוב
- 1 פלפל אדום
- 1 פלפל ירוק חריף
- 1 חופן עלי כוסברה
- 4 כפות שעועית אדומה
- 1/4 כפית פפריקה מעושנת
- 1 לימון ליים סחוט למוץ
- 4 יחידות נקניקיות ויגר צמחוניות
- 4 לחמניות
- 4 מלפפונים חמוצים
- 4 יחידות נקניקיות ויגר צמחוניות
- 4 לחמניות
- 2 בצלים
- 1/4 כרוב סגול
- 4 מלפפונים חמוצים

נקניקיות צמחוניות בסגנון מקסיקני, אמריקאי וגרמני שמשדרגים את הנקניקייה האהובה בלחמנייה

הוראות הכנה

1. לסגנון ההכנה המקסיקני

לסגנון ההכנה המקסיקני - צולים את הנקניקיות. מניחים יחד בקערה את הפלפלים החתוכים, שעועית והכוסברה. מתבלים בליים, מלח, פלפל ופפריקה, לפי הטעם. מחממים לחמנייה חצויה, מורחים בנדיבות מיונז משני הצדדים, מניחים נקניקייה ומעל חופן יפה של סלט הפלפלים.

2. לסגנון ההכנה האמריקאי

לסגנון ההכנה האמריקאי - צולים את הנקניקיות. מחממים לחמנייה חצויה, מורחים בנדיבות מיונז משני הצדדים. מניחים כמה פרוסות מלפפון ונקניקייה ומכסים בקטשופ במידה האהובה.

3. לסגנון ההכנה הגרמני

לסגנון ההכנה הגרמני - צולים את הנקניקיות. מחממים לחמנייה חצויה, מורחים בנדיבות מיונז משני הצדדים, מפזרים כף גדושה של בצל מטוגן, חופן רצועות כרוב ופרוסות מלפפון כבוש. מניחים נקניקייה ומכסים בחרדל במידה האהובה.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL