



קל



20 דקות



4 מנות

## מרכיבים

- 1 חבילה שווארמה צמחונית
- 2 כפות שמן קנולה
- 1/2 בצל פרוס דק
- 1/2 כוס רוטב BBQ איכותי
- 4 לחמניות בורגר
- 4 כפות מיונז
- 2 כפות חרדל איכותי
- 8 פרוסות עגבנייה
- 4 עלי חסה
- 4 פרוסות בצל

קלאסיקה אמריקאית בגרסה הצמחונית. סנדוויץ' עסיסי מלא בכל טוב, קל, מהיר ותמיד טעים

## הוראות הכנה

1.

במחבת רחבה מטגנים את הבצל הפרוס עם השמן על להבה בינונית, כ-7 דקות עד להזהבה.

2.

מוסיפים את השווארמה ומערבבים כ-2 דקות יחד.

3.

מוסיפים את רוטב ה-BBQ ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-5 דקות על להבה בינונית עד לקבלת תבשיל סמיך עטוף ברוטב, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

## 4. להרכבת המנה

חוצים ומחממים קלות את לחמניות הבורגר. מורחים בתחתית הלחמנייה מיונז, מניחים מעל 2 כפות גדושות של תבשיל, מעל מניחים את העגבנייה, בצל וחסה. מורחים את המכסה הלחמנייה בחרדל וסוגרים לכריך. מגישים חם.

## המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL