

סלופי ג'ו שווארמה מן הצומח
טבעול



רכיבים

- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 בצל פרוס דק
- חבילה שווארמה צמחונית מופשרת
- 1/2 2/1 כוס רוטב ברביקיו אסם איכותי
- לחמניות מיני בורגר
- כפות מיונז
- כפות חרדל איכותי
- פרוסות עגבניות
- עלים חסה
- פרוסות בצל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. במחבת רחבה מטגנים את הבצל 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.
4. חוצים ומחממים קלות את לחמניות ההמבורגר. 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.

⌚ 20 דקות

⊕ 4 servings 4