

Kanapka z pieczonymi warzywami

Kanapka z pieczonymi warzywami – smak lata na kromce chleba

Aromatyczna **kanapka z pieczonymi warzywami** to prawdziwa eksplozja smaków zamknięta w prostej formie. Soczyste warzywa upieczone w piekarniku nabierają głębokiego, karmelizowanego aromatu, który w połączeniu z orientalnymi dodatkami tworzy niepowtarzalną kompozycję.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników *warzywnych smaków* i osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku. Ta kanapka zadowoli zarówno wegetarian, jak i wszystkich, którzy chcą wprowadzić więcej warzyw do swojej diety. Delikatna słodycz pieczonych warzyw połączona z nutą **sosu sojowego i oleju sezamowego** przypadnie do gustu nawet najbardziej wymagającym smakoszom.

Na jaką okazję?

Doskonała na *szybki lunch* do pracy, lekką kolację czy przekąskę podczas spotkania z przyjaciółmi. Możesz przygotować większą porcję pasty z pieczonych warzyw i przechowywać ją w lodówce przez 2-3 dni, by cieszyć się smakiem za każdym razem, gdy poczujesz głód.

Czy wiesz, że?

Pieczenie warzyw zamiast smażenia pozwala zachować więcej wartości odżywczych, a jednocześnie wydobywa ich naturalną słodycz. **Ketchup Hellmann's** dodaje paście przyjemnej

kwasowości, która równoważy słodczy warzyw i głęboki smak sosu sojowego.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do pasty *prażone pestki słonecznika* lub dyni dla chrupkości. Możesz też eksperymentować z przyprawami – odrobina wędzonej papryki nada paście intrygujący, dymny aromat, a świeża mięta zamiast kolendry wprowadzi orzeźwiającą nutę.