


Chleb bezglutenowy z kiełbaskami/parówkami

 **Kategoria:** Chleby bezglutenowe

 **Czas przygotowania:** 3 min

 **Poziom trudności:** Łatwy



Składniki

- chleb bezglutenowy (gryczany, jaglany, inny bezglutenowy) 1 kromka
- Masło ekstra 5 gramów
- Chude kiełbaski drobiowe/ parówki-wyberz dowolnie 150 gramów
- Warzywa dowolne mieszane (np. sałaty, rukola, szpinak baby, roszponka, pomidory, ogórki kiszzone, ogórki gruntowe, szczypiorek, natka pietruszki, oliwki, pomidory suszone)-wyberz dowolne 1 szklanka
- Chrzan/musztarda/ćwikła-wyberz dowolnie 1 łyżeczka

Chleb gryczany, jaglany lub inny bezglutenowy z masłem (82ł.) z chudymi kiełbaskami, parówkami z szynki lub z indyka z chrzanem, musztardą lub ćwikłą dla poprawy trawienia i dowolnymi warzywami, natkami, kiszzonekami. Można użyć też wafle gryczane, jaglane (jeżeli jadłospis dopuszcza gluten w niewielkiej ilości to mogą być też wafle owsiane).