KANAPKI Z POMYSŁEM

przepisy.pl

Kanapki z wędzonym kurczakiem, oscypkiem i żurawiną

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] ciabatta, kromki - 8 sztuk
- [ ] **Rama z masłem** - 2 łyżeczki
- [ ] wędzona pierś kurczaka - 1 sztuka
- [ ] oscypek - 0.5 sztuk
- [ ] suszona żurawina - 2 łyżki
- [ ] kiełki słonecznika

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa opiecz chwilę, aby były chrupiące. Wystudź posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.

2. Pierś kurczaka pokrój w kostkę i ułóż na pieczywie. Ser pokrój również w cienki plastry i usmaż na rozgrzanej patelni grillowej.

3. Grillowany, ciepły ser ułóż na kanapkach. Udekoruj odrobiną żurawiny oraz kiełkami słonecznika.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapka z grillowanymi warzywami doskonała na drugie śniadanie

przepisy.pl

15 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] bagietka pszenna lub ziarnista - 1 sztuka
- [ ] cukinia - 0.5 sztuk
- [ ] **Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- [ ] bakłażan - 0.5 sztuk
- [ ] pomidor - 1 sztuka
- [ ] serek kremowy - 80 gramów
- [ ] pieprz - 1 szczypta
- [ ] **Rama Classic**

Sposób przygotowania:

1. Cukinię i bakłażana pokrój w plastry i usmaż na patelni grillowej. Dopraw pieprzem.

2. Długą bagietkę pokrój na dwa większe kawałki, każdy długości ok. 15-20 cm, następnie przekrój każdy wzdłuż na pół.

3. Posmaruj pieczywo najpierw margaryną Rama, następnie kremowym serkiem.

4. Pomidory pokrój na plasterki i układaj na posmarowanej połówce bagietki na przemian plasterki cukinii, bakłażana i pomidorów.

5. Posmaruj Ketchupem Extra Hot warzywa i przykryj kanapkę górną częścią bagietki. Możesz spiąć wykałaczką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapka z pastą jajeczną i chrzanem

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] chleb z ziarnami, kromki - 4 sztuki
- [ ] jajka - 4 sztuki
- [ ] **Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- [ ] **Rama Classic**
- [ ] chrzan - 2 łyżki
- [ ] koperek gałązki do dekoracji

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia i obierz.

2. Rozetrzyj ugotowane jajka z chrzanem i majonezem aż powstanie gładka pasta.

3. Kanapki posmaruj margaryną, a następnie pastą jajeczną.

4. Udekoruj koperkiem i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapka z twarożkiem i salami

przepisy.pl

Składniki:

- [ ] grahamka - 4 sztuki
- [ ] **Rama z masłem**
- [ ] twarożek kremowy - 120 gramów
- [ ] salami - 12 plastrów

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bułeczki przekrój na pół i posmaruj margaryna Rama.

2. Nałóż warstwę twarożku.

3. Salami natnij z jednej strony i wywiń zawijając rogi do siebie. Powstałe rożki wtykaj w serek. Po 3-4 plasterki salami na kanapkę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapki z pastą rybną z jajkiem i ogórkiem konserwowym

przepisy.pl

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pieczywo razowe, kromki - 6 sztuk
- [ ] **Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- [ ] makrela wędzona - 100 gramów
- [ ] jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- [ ] ogórek konserwowy - 2 sztuki
- [ ] szczypior - 0.5 pęczków
- [ ] pieprz czarny - 1 szczypta
- [ ] **Rama Classic** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa posmaruj margaryną. Jajka oraz ogórki pokrój w drobną kostkę a rybę obierz, usuń ości i rozdrobnij widelcem. W miseczce wymieszaj dokładnie majonez z rozdrobnioną makrelą oraz pieprzem – najlepiej zrobić to przy pomocy widelca.

2. Do miseczki dodaj teraz pokrojone jajka oraz ogórki. Wymieszaj wszystko razem.

3. Gotową pastę nakładaj na posmarowane kromki. Szczypior pokrój drobno i posyp wierzch kanapek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapki z wiejskim serkiem, curry i kiełkami słonecznika

przepisy.pl

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] pieczywo pełnoziarniste, kromki - 4 sztuki
- [ ] **Rama z masłem z solą morską**
- [ ] serek wiejski - 5 łyżek
- [ ] curry w proszku - 0.5 łyżeczek
- [ ] szczypiorek - 0.5 pęczków
- [ ] kiełki słonecznika

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój na kromki i posmaruj lekko margaryną Rama.

2. Serek wiejski połącz z curry, pokrojonym drobno szczypiorkiem i dopraw do smaku.

3. Kromki pieczywa pokryj równomiernie przygotowanym serkiem a na wierzchu ułóż kiełki słonecznika.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kanapka z kiełkami "Na lekko"

przepisy.pl

15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] kromki pieczywa z suszonymi śliwkami - 4 sztuki
- [ ] **Rama Classic** - 4 łyżki
- [ ] polędwica drobiowa - 8 plastrów
- [ ] kiełki rzodkiewki

Sposób przygotowania:

1. Kiełki rzodkiewki umyj i osusz.

2. Kromki pieczywa posmaruj margaryną Rama.

3. Na chlebie ułóż polędwicę. Kanapki udekoruj kiełkami rzodkiewki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl