



WEŹ KANAPKĘ DO PLECAKA



przepisy.pl



przepisy.pl

Klasyczna szkolna kanapka z kurczakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb na zakwasie, kromki - 4 sztuki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny**
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pomidor - 1 sztuka
- Rama Aero**
- ser żółty - 2 plastry
- sałata lodowa kilka liści

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka dopraw przyprawą Knorr i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni przez ok. 15 minut. Odstaw aby ostygła. Możesz to również zrobić dzień wcześniej lub nawet użyć pieczonego kurczaka z obiadu.
2. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama a następnie ułóż na nich liście sałat.
3. Pomidora i pierś z kurczaka pokrój w plastry.
4. Na sałacie połóż warstwę majonezu Hellmann's, który nada kanapce wyjątkowego smaku. Na wierzch ułóż plasterki pomidora i kurczaka. Przykryj kanapkę drugą kromką i spakuj np. do szkolnego pudełka na kanapki.

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



przepisy.pl

Kanapka do szkoły z pieczonym indykiem



Składniki:

- chleb żytni kromki - 4 sztuki
- Rama Aero** - 1 łyżka
- pierś z indyka upieczona (np. pieczeń z obiadu) - 4 plastry
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżeczka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- sałata zielona liść - 1 sztuka

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczeń z indyka pokrój w cienkie plastry, a ogórki w plasterki.
2. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama i połóż liść sałaty.
3. Na sałatę nałóż porcję mięsa, posmaruj je majonezem, a na wierzchu ułóż ogórka. Przykryj kanapkę drugą kromką i przekrój na pół, aby powstały dwa trójkąty. Przełóż np. do szkolnego pudełka na kanapki.

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



przepisy.pl

Kanapka z szynką, papryką i ogórkiem konserwowym



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo tostowe 3 ziarna, kromki - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- Rama Aero** - 2 łyżeczki
- papryka czerwona - 0.25 sztuk
- szynka gotowana - 2 plastry
- ogórek konserwowy - 1 sztuka
- kielki słonecznika, garstka - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa opiecz krótko, wystudź a następnie posmaruj margaryną Rama.
2. Szynkę, paprykę oraz ogórka pokrój w drobną kostkę, dodaj kielki i wymieszaj z majonezem i ketchupem Hellmann's, które połączą wszystkie składniki w pyszną pastę.
3. Przygotowane nadzienie nałóż na dwie kromki pieczywa i przykryj pozostałymi dwoma. Ściśnij lekko dłońią i przekrój kanapki na połówki po przekątnej.

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



przepisy.pl

Kanapka firmowa na drugie śniadanie



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- bułka z ziarnami - 2 sztuki
- Rama Classic** - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- wędlina, szynka lub kiełbasa - 60 gramów
- ser żółty - 4 plastry
- pomidor - 1 sztuka
- ogórek kiszony - 2 sztuki
- sałata, liście - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Bułkę z ziarnami przekrój wzdłuż na pół i posmaruj margaryną Rama.
2. Wędlinę lub kiełbasę pokrój w plasterki, podobnie pomidora i ogórka.
3. Na warstwę z margaryną połóż kilka liści porwanej i umytej sałaty, następnie ser, wędlinę lub kiełbasę oraz pomidora i ogórka. Na końcu nałóż majonez Hellmann's, który idealnie uzupełni smak pozostałych składników. Przykryj kanapkę drugą kromką.

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



przepisy.pl

Kanapka klubowa z jajkiem na drugie śniadanie



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- bułka wieloziarnista - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- Rama Classic**
- boczek wędzony - 4 plastry
- jajko - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- sałata lodowa kilka liści

Sposób przygotowania:

1. Bułkę przekrój wzdłuż na pół i posmaruj margaryną Rama.
2. Sałatę pokrój w cienkie paseczki, wymieszaj z majonezem i nałóż ją na spodnią połówkę bułki.
3. Na patelni usmaż najpierw boczek, a następnie obok rozbij jajka i usmaż je z obu stron wraz z boczkiem. Po usmażeniu odsącz boczek z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
4. Usmażone jajka i boczek połóż na kanapkę z sałatą.
5. Na koniec połóż pomidora pokrojonego w plastry i posyp posiekanym szczypiorkiem. Przykryj kanapkę górną połówką bułki.

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



przepisy.pl

Kanapka na drugie śniadanie z kurczakiem i surówką „colesław”



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- chleb orkiszowy lub wieloziarnisty, kromki 4 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 1 łyżka
- biała kapusta - 0.25 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - opakowanie
- Rama Classic**
- marchewka - 0.5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka przekrój wzdłuż na pół aby filety były cieńsze, oprósz przyprawą Knorr i usmaż lub upiecz aż mięso będzie odpowiednio wysmażone i soczyste.
2. Kapustę poszatkuj, marchewkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach i wymieszaj wszystko z sosem i ketchupem Hellmann's.
3. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama – dzięki temu chleb się nie rozmoczy. Nałóż surówkę z kapusty.
4. Na wierzchu ułóż mięso pokrojone w cienkie plastry. Kanapkę przykryj drugą kromką posmarowanego chleba.

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



przepisy.pl

„Potrójna” szkolna kanapka



Składniki:

- chleb tostowy z ziarnami, kromki - 3 sztuki
- szynka drobiowa - 2 plastry
- ogórek konserwowy - 0.5 sztuk
- ser żółty - 2 plastry
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżka
- liść sałaty - 1 sztuka
- Rama Aero**

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie kromki chleba tostowego posmaruj margaryną Rama.
2. Na dwóch kromkach połóż umyty i porwany liść sałaty oraz plastry szynki i sera. Ogórka pokrój w plasterki i połóż na kromki.
3. Nałóż ketchup na każdą z nich, aby nadac im pomidorowy smak i tak przygotowane kromki połóż jedną na drugą.
4. Nałóż na wierzch porwany liść sałaty i przykryj trzecią posmarowaną kromką chleba. Taką „potrójną” kanapkę przełóż np. do szkolnego pudełka na kanapki.

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



przepisy.pl

Kanapka z szynką i mozzarellą na drugie śniadanie



Składniki:

- włoska ciabatta lub focaccia - 2 sztuki
- Rama Classic** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Napoli** - 4 łyżki
- ser mozzarella - 1 sztuka
- szynka dojrzewająca - 4 plastry
- pomidor - 1 sztuka
- zielona sałata, kilka liści

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciabattę przekrój wzdłuż na pół i posmaruj margaryną Rama.
2. Następnie ułóż na niej porwane liście sałaty.
3. Pomidora i ser pokrój w plastry i ułóż na przemian.
4. Całość posmaruj ketchupem i nałóż szynkę.
5. Przykryj kanapkę drugą połówką pieczywa i podawaj od razu lub na drugie śniadanie.

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



przepisy.pl

Kanapka klubowa do szkoły



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pieczywo tostowe, kromki - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżeczka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżeczka
- szynka gotowana - 1 plaster
- jajko ugotowane na twardo - 1 sztuka
- sałata karbowana zielona, liście - 2 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 0.5 łyżeczek
- ogórek, kilka plasterków

Sposób przygotowania:

1. Ugotowane jajko posiekaj na drobno. Połącz z majonezem i ketchupem Hellmann's, oraz posiekaną natką pietruszki. Ta tradycyjna pasta jajeczna nada wyśmienity smak kanapkom.
2. Powstałą pastę nanieś na pieczywo. Na każdą z posmarowanych kromek nałóż szynkę, sałatę oraz plasterki ogórka.
3. Wszystkie kromki złoż ze sobą, jedną na drugą a następnie ściśnij lekko dłońią. Kanapkę przekrój na dwa trójkąty po przekątnej, z zawiń w papier śniadaniowy.

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



przepisy.pl

Kanapka wrap z warzywami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- placki tortilla - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ogórek świeży - 0.25 sztuk
- pomidor (sam miąższ, bez nasion) - 1 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 1 łyżka
- sałata masłowa liście - 4 sztuki
- ser żółty topiony - 4 plastry

Sposób przygotowania:

1. Placki tortilla opiecz krótko na rozgrzanej patelni i wystudź. Na każdym z nich połóż sałatę oraz ser.
2. Paprykę, ogórka oraz pomidora pokrój w kostkę, przełóż do miseczki. Majonez wymieszaj z ketchupem i połącz z warzywami, wymieszaj.
3. Przygotowane warzywa nałóż na placki. Tortille zwiń ściśło pamiętając, aby starannie zawinąć brzegi do środka - zawartość kanapki nie będzie wydostawać się na zewnątrz. Gotowe kanapki zawiń w papier śniadaniowy.

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