



przepisy.pl

## Grzanki z pastą tuńczykową



### Składniki:

- chleb żytni, kromki - 4 sztuki
- tuńczyk w sosie własnym (puszka) - 1 opakowanie
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- zielona sałata kilka liści
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Tuńczyka odcedź, dodaj majonez, koncentrat pomidorowy i zmiksuj lub rozetrzyj widelcem.
2. Kromki chleba posmaruj margaryną i zrób grzanki na patelni lub w piekarniku.
3. Każdą grzankę przekrój na pół, np. na trójkąty i posmaruj pastą z tuńczyka.
4. Gotowe kanapeczki układaj na liściach sałaty i podawaj z cząstką cytryny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)