



przepisy.pl

## Bajgel z wędzonym łososiem i szpinakiem - VIDEO



 10 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- bajgel z sezamem - 1 sztuka
- Rama z olejem z awokado i nutą limonki** - 1 łyżka
- łosoś wędzony - 3 plastry
- garść szpinaku - 1 sztuka
- cytryna - 0.25 sztuk
- kielki
- cebula - 0.5 sztuk
- pieprz

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

### Sposób przygotowania:

1. Bajgel z sezamem przekrój na pół. Dolną część posmaruj Ramą z olejem z awokado i nutą limonki.
2. Umyj i osusz szpinak, a następnie ułóż go na pieczywie. Dodaj trzy plastry wędzonego łososa.
3. Wierzch kanapki przypraw szczyptą pieprzu. Na koniec skrop sokiem z cytryny.
4. Całość posyp kielkami, dodaj cebulę pokrojoną w krążki. Złóż obie połówki bajgla.

---

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)