



przepisy.pl

## Kanapka "Pierś do przodu!"



### Składniki:

- kromki chleba wieloziarnistego - 4 sztuki
- Rama Classic** - 6 łyżek
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ulubione zioła, np. tymianek
- rukola
- pomidory - 2 sztuki

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pierś kurczaka umyj pod bieżącą wodą i pokrój w plastry w poprzek włókien.
2. W miseczce przygotuj marynatę z 6 łyżek rozpuszczonej margaryny Rama Classic, posiekanego czosnku i ziół.
3. Plastry kurczaka natrzyj marynatą i grilluj z obu stron na złoto.
4. Kromki pieczywa posmaruj margaryną Rama. Ułóż na nich sałatę, kurczaka i pomidory. Udekoruj świeżym tymiankiem.

---

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)