



przepisy.pl

Kanapka z kurczakiem, żółtym serem i pieczarkami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo chrupie z pestkami dyni (okrągłe), kromki - 4 sztuki
- Rama Classic** - 2 łyżeczki
- pierś z kurczaka gotowana z rosółu - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżeczka
- pieczarki marynowane - 1 łyżka
- ser żółty - 30 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- kielki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- sałata zielona liście - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa posmaruj z jednej strony margaryną Rama. Na każdą z nich połóż liść sałaty.
2. Pierś z kurczaka pokrój w drobną kostkę, pieczarki posiekaj – przełóż do miseczki, dodaj starty żółty ser oraz ketchup i majonez. Wszystko razem wymieszaj.
3. Powstałą pastę nałóż na dwie kromki, następnie połóż kielki słonecznika i przykryj pozostałymi dwoma kromkami. Kanapki ściśnij lekko dłońią i zawiń w papier śniadaniowy.

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