



przepisy.pl

Kanapka z pastą jajeczną pełna warzyw



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb pszenny, kromki - 4 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- rzodkiewki - 4 sztuki
- pomidorki koktajlowe - 4 sztuki
- świeży ogórek - 0.5 sztuk
- koperek gałązki do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia. Obierz i zmiksuj z majonezem aż powstanie gładka pasta. Jeśli nie masz miksera możesz jajka posiekać w drobną kosteczkę i wymieszać z majonezem.
2. Rzodkiewkę pokrój w cienkie plasterki, pomidorki na ćwiartki, a ogórka na pół plastry.
3. Chleb posmaruj margaryną, a następnie pastą jajeczną.
4. W pastę powtykaj kawałki rzodkiewki, ogórka i pomidorków. Udekoruj wszystko koperkiem i podawaj.

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