



przepisy.pl

## Kanapka z pastą z tuńczyka i ogórkiem



### Składniki:

- chleb żytni, kromki - 4 sztuki
- Rama z Solą Morską** - 2 łyżki
- tuńczyk z puszki w sosie własnym - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- jajko przepiórcze - 4 sztuki
- ogórki korniszony - 6 sztuk
- koperek kilka gałązek do dekoracji

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Tuńczyka odcedź z zalewy i zmiksuj z majonezem na pastę.
2. Kromki chleba przekrój na pół i posmaruj dokładnie margaryną Rama.
3. Jajka ugotuj przez 3 minuty. Po tym czasie wystudź w zimnej wodzie, obierz i przekrój na pół.
4. Posmaruj pastą na każdą kromkę chleba. Ogórki pokrój na cienkie plasterki.
5. Kanapki udekoruj gałązkami koperku, plasterkami ogórka oraz połówką ugotowanego jajka.

---

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)