



Kanapka z salami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bagietki - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- salami - 8 plastrów
- rukola - 1 pęczek
- pieczarki - 10 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- mozzarella - 1 sztuka
- majonez - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Bagietki przekrój wzdłuż na pół i posmaruj majonezem. Sos Knorr rozmieszaj z 3 łyżkami wody i oliwą.
2. Pieczarki pokrój w ćwiartki i obsmaż na rozgrzanej oliwie wraz z cebulą pokrojoną w plastry. Dopraw do smaku.
3. Na połówkach bagietki rozłóż rukolę i skrop je sosem Knorr.
4. Następnie ułóż plastry salami, pomidorów oraz pieczarki z cebulą. Wierzch kanapek pokryj plasterkami sera, a następnie zapiecz je w nagrzanym do 180 °C piekarniku do momentu rozpuszczenia sera.

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