



przepisy.pl

Kanapka z tuńczykiem, pomidorem i cebulą



 15 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- kromka chleba na zakwasie - 2 sztuki
- Rama z olejem z orzechów włoskich** - 2 łyżeczki
- tuńczyk z puszki - 1 puszka
- pomidor - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ćwiartka cytryny - 1 sztuka
- liść sałaty - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ukrój 2 kromki chleba. Posmaruj rozgniecionym czosnkiem i podsmaż delikatnie na patelni.
2. Kromki posmaruj Ramą z olejem z orzechów włoskich.
3. Tuńczyka odcedź z wody i skrop cytryną.
4. Pokrój cebulę w plastry. Umyj i osusz pomidora i także pokrój w plasterki.
5. Całość ułóż na jednej kromce, dopraw pieprzem do smaku i złóż ze sobą przykrywając drugą kromką.

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