



przepisy.pl

Kanapka z twarogiem, jabłkiem i kielkami



Składniki:

- kromka chleba pszennego z rodzynkami - 4 sztuki
- Rama z olejem z orzechów włoskich** - 2 łyżeczki
- jabłko - 1 sztuka
- serek twarogowy - 100 gramów
- kielki - 1 szklanka
- garść orzechów włoskich (uprażonych) - 1 sztuka

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

 15 minut  2 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ukrój 4 kromki chleba pszennego z rodzynkami. Następnie opiecz w tosterze. Opieczone kromki posmaruj Ramą z olejem z orzechów włoskich.
2. Umyj i pokrój jabłko na cienkie plasterki.
3. Dwie kromki chleba pszennego posmaruj serkiem twarogowym (wcześniej przyprawionym wedle uznania). Nałóż na kromki plasterki jabłka.
4. Całość posyp garścią uprażonych orzechów włoskich i kielkami. Na koniec przykryj kanapki pozostałymi dwoma kromkami.

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