



przepisy.pl

Kanapki z grillowanym kurczakiem i awokado



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo z pestkami dyni, kromki - 6 sztuk
- Rama 100% Roślinna** - 2 łyżki
- pierś kurczaka grillowana - 1 sztuka
- awokado - 0.5 sztuk
- pomidor - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sok z połowy limonki
- oliwa z oliwek
- sałata karbowana ciemna

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój na cienkie kromki i opiecz, aby były chrupkie. Następnie wystudź i posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.
2. Liście sałaty umyj i osusz, rozłóż na każdej kromce. Kurczaka, obrane awokado oraz pomidora pokrój w drobną kostkę.
3. Pokrojone składniki połącz ze sobą, dodaj oliwę oraz pokrojoną kolendrę i sok z limonki.
4. Wszystko delikatnie wymieszaj i powstałą salsę rozłóż na kromkach pieczywa. Kanapki udekoruj listkami kolendry.

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