



przepisy.pl

Kanapki z łososiem i awokado



 15 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- pieczywo pełnoziarniste, kromki - 8 sztuk
- Rama 100% Roślinna** - 30 gramów
- łosoś wędzony - 8 plastrów
- awokado - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- garść rukoli - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- cebula czerwona mała - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Margarynę połącz z posiekanym czosnkiem, dopraw do smaku odrobiną soli, pieprzu i wymieszaj. Posmaruj nią kromki pieczywa i zapiecz krótko w nagrzanym do 200° C piekarniku.
2. Awokado przekrój na pół ostrym nożem, następnie „brodę” noża wbij ostrożnie w pestkę owocu, przekręć nóż i wyjmij pestkę. Awokado pokrój w kostkę 0,5 x 0,5 cm.
3. Cebulę oraz papryczkę chilli pokrój w drobną kostkę. W misce wymieszaj pokrojone awokado, rukolę, cebulę, chilli oraz pokrojoną drobno kolendrę oraz oliwę. Całość wymieszaj, doprawiając do smaku.
4. Przygotowaną sałatkę nałóż na kromki pieczywa. Następnie plastry łososia nałóż na sałatkę, udekoruj listkami kolendry i podawaj.

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