




przepisy.pl

Kanapki z pastą jajeczną i sałatką z pomidora



 0 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- kromka chleba żytniego pełnoziarnistego - 8 sztuk
- Flora Light** - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki
- szczypiorek - 2 łyżeczki
- musztarda - 2 łyżeczki
- jogurt naturalny - 4 łyżeczki
- kiełki rzodkiewki - 2 garść
- pomidor malinowy - 4 sztuki
- ogórek małosolny - 4 sztuki
- papryka pomarańczowa - 1 sztuka
- rzodkiewka - 8 sztuk
- Naturalnie Smaczne Sos sałatkowy Włoski z suszonymi pomidorami Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Jajko ugotuj na twardo, ostudź, obierz i posiekaj w drobną kosteczkę. Dodaj posiekany szczypiorek, musztardę oraz jogurt, dokładnie wymieszaj.
2. Pieczywo posmaruj Florą Light, a następnie pastą jajeczną. Udekoruj kiełkami.
3. Warzywa umyj, osusz i pokrój w drobną kosteczkę, dodaj sos sałatkowy i dokładnie wymieszaj. Kanapki z pastą jajeczną podawaj z sałatką.

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