



przepisy.pl

## Kanapki z pastą jajeczną i wędzonym łososiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chleb razowy, kromki - 4 sztuki
- Rama z masłem** - 1 łyżka
- wędzony łosoś - 4 plastry
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- jajka ugotowane na twardo - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- grillowana papryka - 0.25 sztuk
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżeczka
- ulubione kielki - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Ugotowane i wystudzone jajka rozgnieć dokładnie widelcem, dodaj majonez, posiekaną natkę. Wszystko dokładnie wymieszaj tak, aby powstała jednolita pasta. Dopraw do smaku.
2. Kromki pieczywa pokrój na mniejsze a następnie posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.
3. Przygotowaną pastę przełóż do worka cukierniczego i dekoracyjnie nałóż ją na kromki. Paprykę pokrój w cienkie paseczki a cebulę w krążki.
4. Plastry łososia pozwijaj w różyczki, połóż na kanapkach i udekoruj kielkami lucerny, kawałkami papryki oraz krążkami czerwonej cebuli.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)