



przepisy.pl

Kanapki z pastą rybną z pomidorami i kaparami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo tostowe, kromki - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- makrela wędzona - 100 gramów
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- kapary w zalewie - 1 łyżka
- pomidorki koktajlowe - 4 sztuki
- natka pietruszki kilka listków do dekoracji
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- Rama Classic** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka oraz mięso makreli posiekaj drobno i przełóż do miseczki. Dodaj majonez, koncentrat pomidorowy, pieprz i wszystko razem dokładnie wymieszaj.
2. Kapary odcedź i dodaj do przygotowanej pasty.
3. Kromki pieczywa opiecz krótko w tosterze, następnie przekrój każdą po przekątnej na trójkąty i posmaruj margaryną. Na każdą kromkę nałóż porcję rybnej pasty.
4. Pomidorki pokrój na ćwiartki – te oraz listki pietruszki wykorzystaj do udekorowania kanapek.

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