



przepisy.pl

## Kanapki z pastą z wędzonej makreli z papryką i kukurydzą



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wędzona makreła - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- pumpernikiel, kromki - 6 sztuk
- jajko ugotowane na twardo - 1 sztuka
- papryka czerwona - 0.3 sztuk
- kukurydza z puszki - 2 łyżki
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- liście sałaty - 2 sztuki
- koperek lub natka pietruszki do dekoracji

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

### Sposób przygotowania:

1. Makrele obierz ze skóry i oddziel ości. Przełóż rybę do miski, dodaj jajko i rozdrobnij dokładnie widelcem. Dodaj majonez.
2. Paprykę oraz cebulę pokrój w drobną kosteczkę i dodaj do pozostałych składników. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Dodaj kukurydzę i dopraw do smaku pieprzem i ewentualnie odrobiną soli, jeśli uznasz za stosowne.
3. Kromki pieczywa przekrój na połówki i na każdą z nich nałóż porcję rybnej pasty. Kanapki udekoruj listkami sałaty oraz ziołami.

---

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)