



przepisy.pl

## Kanapki z pastą z wędzonej makreli



### Składniki:

- wędzona makreła - 1 sztuka
- twaróg - 120 gramów
- chleb z ziarnami słonecznika, kromki - 6 sztuk
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makrelę oczyścić ze skóry i ości, a następnie rozgnieć np. widelcem.
2. Twaróg wymieszaj z majonezem, dodaj makrelę i posiekaną w drobną kostkę cebulę.
3. Kromki z chleba razowego pokrój na trójkąty lub kwadraciki i posmaruj margaryną. Nałóż pastę z makreli. Kanapki udekoruj gałązkami natki pietruszki.

---

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)