



przepisy.pl

Kanapki z pieczoną wołowiną i piklami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczona wołowina, np. rostbef kilka plastrów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- bagietka lub inne pieczywo, kromki - 10 sztuk
- pikle mix – ogórki, papryka, cebulka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- posiekana natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sałata kilka listków
- kielki słonecznika do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Majonez wymieszaj z musztardą i posiekaną natką pietruszki. Kromki pieczywa podsmaż na suchej patelni, następnie posmaruj przygotowanym majonezem i rozłóż na półmisku.
2. Na każdą kromkę połóż dekoracyjnie (zwijając w rulonik lub np. w różyczkę) po plasterku pieczonej wołowiny.
3. Na wierzch kanapek połóż kawałki marynowanych warzyw. Całość udekoruj kielkami i listkami sałaty.

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