



przepisy.pl

Kanapki z szynką parmeńską i salsą z fig z kolendrą i chilli



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bagietka - 0.5 sztuk
- Rama 100% Roślinna** - 2 łyżeczki
- szynka parmeńska - 4 plastry
- suszone figi - 2 sztuki
- chilli - 0.5 sztuk
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sok z połowy limonki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój na mniejsze kawałki a następnie posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.
2. Figi oraz cebulę pokrój w drobną kostkę, kolendrę oraz papryczkę posiekaj drobno. Dodaj oliwę, sok z limonki i wymieszaj wszystko razem.
3. Na kromkach pieczywa ułóż dekoracyjnie plastry szynki a na jej wierzchu rozłóż po łyżeczce figowej salsy. Kanapki udekoruj listkami kolendry.

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