



Kanapki z szynką szwarcwaldzką i smażonym serem pleśniowym

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pieczywo z ziarnami słonecznika, kromki - 4 sztuki
- ser pleśniowy typu brie - 50 gramów
- Rama 100% Roślinna** - 2 łyżeczki
- konfitura gruszkowa - 2 łyżeczki
- rukola
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżki
- olej - 50 mililitrów
- natka pietruszki do dekoracji
- szynka szwarcwaldzka - 4 plastry

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój na mniejsze kromki a następnie posmaruj cienką warstwą margaryny Rama i rozłóż na nich rukolę.
2. Plastry szynki pozwijaj w różyczki i rozłóż na pieczywie. Ser pokrój w cienkie plastry i panieruj kolejno: w mące, jajku oraz tartej bułce. Opanierowany ser usmaż na rozgrzanym oleju, następnie odsącz na papierowym ręczniku i ułóż na kanapkach.
3. Kanapki udekoruj konfiturą oraz listkami pietruszki i podawaj.

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