



przepisy.pl

## Kanapki z tapenadą z czarnych oliwek



 15 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chleb z ziarnami słonecznika, kromki - 8 sztuk
- Rama 100% Roślinna** - 30 gramów
- oliwki kalamata - 400 gramów
- kapary - 3 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- fileciki anchois - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ser gouda bez laktozy - 300 gramów
- kielki słonecznika - 30 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno natkę pietruszki. Ser pokrój w plastry.
2. W kielichu miksera umieść czarne oliwki, anchois, czosnek i kapary, dodaj oliwę, całość dokładnie zmiksuj.
3. Powstałą pastę wymieszaj z posiekaną natką pietruszki.
4. Kromki chleba posmaruj margaryną, nałóż plastry sera i zapiecz je w piekarniku (ok. 5 min. w 200° C), tak aby ser zaczął się delikatnie rozpuszczać.
5. Na kanapki z serem nałóż tapenadę z oliwek, kanapki udekoruj kielkami słonecznika.

---

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)