



przepisy.pl

Kanapki z wędzonym kurczakiem, oscypkiem i żurawiną



Składniki:

- ciabatta, kromki - 8 sztuk
- Rama z masłem** - 2 łyżeczki
- wędzona pierś kurczaka - 1 sztuka
- oscypek - 0.5 sztuk
- suszona żurawina - 2 łyżki
- kielki słonecznika

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa opiecz chwilę, aby były chrupiące. Wystudź posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.
2. Pierś kurczaka pokrój w kostkę i ułóż na pieczywie. Ser pokrój również w cienki plastry i usmaż na rozgrzanej patelni grillowej.
3. Grillowany, ciepły ser ułóż na kanapkach. Udekoruj odrobiną żurawiny oraz kielkami słonecznika.

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