



Mini kanapeczki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb tostowy - 6 sztuk
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- sałata lodowa - 0.2 sztuk
- awokado - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- krewetki koktajlowe - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- wykałaczki - 4 sztuki
- oliwa - 30 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Majonez wymieszaj z ketchupem i sosem sałatkowym Knorr.
2. Pomidora pokrój w drobną kostkę, awokado obierz, pozbądź się pestki i pokrój podobnie do pomidora. Dodaj do sosu.
3. Krewetki odsącz z nadmiaru wody i dodaj do sosu. Całość dokładnie wymieszaj, dopraw pieprzem cayenne i odstaw na 10 minut w chłodne miejsce.
4. Jajka usmaż z obu stron.
5. Kromki chleba tostowego opiek, aby były chrupiące.
6. Na powstałego tosta połóż sos z warzywami i krewetkami, garść posiekanej sałaty oraz jajko. Całość przykryj drugą kromką, ponownie połóż warzyw oraz sałaty (bez jajka) i przykryj trzecim tostem. Czynność powtórz w pozostałym trzema tostami, powinny powstać dwie kanapki.
7. Kanapkę przyciśnij lekko dłońią aby wszystkie warstwy dobrze się posklejały, obkrój nożem dookoła z nadmiaru warzyw i jajka. Następnie wbij wykałaczki na rogach i przekrój kanapkę na dwa małe trójkąty. Podawaj.

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