



przepisy.pl

Mini kanapki z pastą jajeczną ze szczypiorem



Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- szczypior - 0.5 pęczków
- Rama Classic** - 1 łyżka
- bagietka - 0.5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- rzeżucha do dekoracji - 8 gramów

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

 20 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, następnie wystudź, obierz i drobno posiekaj.
2. W miseczce połącz jajka, majonez, pieprz oraz drobno pokrojony szczypior. Wszystko razem dokładnie wymieszaj na gładką pastę.
3. Bagietkę pokrój na małe kromki i opiecz chwilę na rozgrzanej suchej patelni.
4. Następnie każdą z kromek posmaruj cienko margaryną i przygotowaną pastą jajeczną. Wierzch kanapek udekoruj rzeżuchą i natychmiast podawaj.

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