



przepisy.pl

Pasta łososiowa na grzankach



Składniki:

- bułki z ziarnami - 2 sztuki
- łosoś wędzony - 150 gramów
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- jajko - 3 sztuki
- czarne oliwki - 6 sztuk
- koperek kilka gałązek

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia, obierz. Dwa jajka zmiksuj z majonezem.
2. Łososia pokrój na mniejsze kawałki, dodaj do jajek i miksuj aż powstanie gładka pasta.
3. Bułeczki przekrój na pół i posmaruj margaryną. Umieść w rozgrzanym do 160 stopni piekarniku i piecz ok 10 minut aż powstaną chrupiące grzanki.
4. Gotowe grzanki posmaruj pastą łososiową.
5. Pozostałe jajko pokrój w cząstki, a oliwki w plasterki. Grzanki udekoruj cząstkami jajka, plasterkami oliwek i gałązką koperku.

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