



przepisy.pl

Pełnoziarniste kanapki z pomidorami, oliwkami i bazylią



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo pełnoziarniste, kromki - 4 sztuki
- Rama 100% Roślinna** - 20 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- cebula czerwona mała - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- kilka zielonych oliwek
- kilka czarnych oliwek
- kapary - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- świeża bazylia kilka listków
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory umyj i osusz, następnie przekrój na ćwiartki, wykrój gniazda i pokrój w kostkę 0,5 x 0,5 cm.
2. Cebulę pokrój w kostkę, oliwki w krążki, a czosnek posiekaj. W miseczce połącz pokrojone pomidory, oliwki, cebulę, czosnek, kapary oraz oliwę. Wszystko razem wymieszaj i dopraw do smaku szczyptą pieprzu.
3. Kromki pieczywa posmaruj margaryną Rama, na każdą z nich nałóż porcję pomidorowej salsy. Kanapki udekoruj listkiem świeżej bazylii i podawaj.

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