



przepisy.pl

Pełnoziarniste kanapki z zielonym serkiem wiejskim



 20 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- pieczywo pełnoziarniste, kromki - 8 sztuk
- Rama 100% Roślinna** - 20 gramów
- serek wiejski light - 200 gramów
- pomidory suszone - 3 sztuki
- garść rukoli - 2 sztuki
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- oliwa z suszonych pomidorów - 1 łyżka

pesto z rukoli

- rukola - 100 gramów
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sól do smaku
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki pesto włóż do kielicha blendera i zmiksuj na gładko.
2. Serek odsącz na sicie, pomidory pokrój w cienkie paski, a orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
3. Pozostałą rukolę wymieszaj z pomidorami i orzeszkami pinii. Dodaj oliwę i wymieszaj ponownie.
4. Kromki pieczywa posmaruj margaryną, na każdą z nich nałóż porcję sałatki z rukoli.
5. W miseczce połącz serek z dużą łyżką przygotowanego pesto i wymieszaj. Serek nałóż na kanapki, udekoruj świeżymi ziołami i podawaj.

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