



przepisy.pl

Pikantne kanapki z serem

 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- chleb tostowy kromki - 5 sztuk
- ser rokpol - 100 gramów
- melon - 1 sztuka
- sałata liście - 4 sztuki
- ciemne winogrona - 5 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- masło - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą szerokiej szklanki wykrój z chleba krążki, posmaruj je cieniutko masłem i ułóż cieniutkie plasterki sera.
2. Z melona za pomocą specjalnej łyżeczki wykrój z melona 5 kulek, a winogrona przekrój na połówki.
3. Na każdej kanapce ułóż umyty i osuszony listek sałaty, 1 kulkę melona i 2 połówki winogron. Udekoruj pikantne kanapki posiekanym szczypiorkiem, oprósz papryką i pieprzem.

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