



# SZYBKIE KANAPKI Z PASTAMI



przepisy.pl



przepisy.pl

## Kanapki z pastą serową i winogronami



### Składniki:

- chleb razowy na miodzie, kromki - 4 sztuki
- Rama Classic**
- miękki ser z niebieską pleśnią - 60 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- winogrona - 6 sztuk



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ser pleśniowy rozgnieć widelcem i połącz z twarogiem i majonezem aż powstanie gładka pasta.
2. Chleb pokrój i posmaruj najpierw margaryną, a potem pastą serową.
3. Winogrona pokrój na ćwiartki i udekoruj kanapki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapki z pastą czosnkową i ziołami



### Składniki:

- twarożek - 150 gramów
- grahamki - 4 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- zioła prowansalskie - 1 łyżka



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Czosnek rozgnieć i wymieszać z twarożkiem, majonezem, posiekaną natką pietruszki i ziołami prowansalskimi.
2. Bułeczki przekrój na pół i posmaruj margaryną, następnie nałóż pastę.
3. Gotowe kanapki możesz udekorować gałązkami natki pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapki z włoską pastą pomidorową



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- twarożek - 120 gramów
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- chleb razowy na miodzie, kromki - 6 sztuk
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- pomidorki koktajlowe - 4 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- czarne oliwki - 4 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Twarożek wymieszaj z koncentratem pomidorowym i majonezem aż powstanie gładka pasta.
2. Pieczywo posmaruj margaryną a następnie nakładaj przygotowaną pastą.
3. Pomidorki koktajlowe pokrój na ćwiartki i ułóż je na kanapkach.
4. Szczypiorek drobno posiekaj a oliwki pokrój na ćwiartki i udekoruj kanapki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapki z pastą z wędzonej makreli



### Składniki:

- wędzona makrela - 1 sztuka
- twaróg - 120 gramów
- chleb z ziarnami słonecznika, kromki - 6 sztuk
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makrelę oczyść ze skóry i ości, a następnie rozgnieć np. widelcem.
2. Twaróg wymieszaj z majonezem, dodaj makrelę i posiekaną w drobną kostkę cebulę.
3. Kromki z chleba razowego pokrój na trójkąty lub kwadraciki i posmaruj margaryną. Nałóż pastę z makreli. Kanapki udekoruj gałązkami natki pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapki z pastą z wędzonego pstrąga z przepiórczym jajem



### Składniki:

- pumpernikiel, kromki - 4 sztuki
- Rama z masłem** - 2 łyżeczki
- pstrąg wędzony - 150 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- sok z połowy limonki
- jajka przepiórcze ugotowane na twardo - 4 sztuki
- koperek do dekoracji

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone z ości mięso ryby rozgnieć dokładnie widelcem, dodaj majonez, sok z limonki. Wymieszaj wszystko razem tak, aby powstała jednolita pasta.
2. Za pomocą kieliszka lub małej szklanki powycinaj krążki z pieczywa. Każdy z nich posmaruj cienko margaryną Rama.
3. Przygotowaną pastą posmaruj krążki pieczywa.
4. Ugotowane jaja pokrój na połówki. Kanapki udekoruj połówkami jaj oraz gałązką koperku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapka z pastą serową blue i truskawkami



### Składniki:

- chleb żytni, kromki - 4 sztuki
- Rama z masłem**
- twarożek kremowy - 100 gramów
- Majonez Hellmann's do kanapek** - 1 łyżka
- ser z niebieską pleśnią - 80 gramów
- truskawki - 2 sztuki
- natka pietruszki do dekoracji

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kromki chleba przekrój na cztery małe prostokąciki.
2. Każdy posmaruj margaryną Rama z masłem.
3. Twarożek zmiksuj i dokładnie wymieszaj z serem blue oraz majonezem.
4. Nałóż serową pastę na każdą kromkę.
5. Truskawki pokrój w cząstki i ułóż je na kanapczkach. Kanapki udekoruj listkami pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapka z pastą z bakłażana



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Rama 100% Roślinna - 50 gramów
- pieczywo razowe pełnoziarniste, kromki - 8 sztuk
- orzechy włoskie - 100 gramów
- średniej wielkości bakłażan - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pomidory - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pasta z chili, np. sambal oelek - 1 łyżka
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- owoc granatu - 1 sztuka
- rukola - 50 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Bakłażany i cebule włóż do nagrzanego do 200° C piekarnika na około 20 minut. Gdy po tym czasie bakłażany zrobią się miękkie, odstaw je do ostygnięcia, obierz, przełóż do kielicha miksera, dodaj 80 g orzechów, pastę chili, margarynę, czosnek, kumin i wszystko razem zmiiksuj na gładką pastę.
2. Posiekaj natkę pietruszki. Pomidory sparz, obierz ze skóry, usuń gniazda nasienne, pokrój w drobną kostkę i dodaj do powstałej pasty.
3. Pastę z bakłażana podawaj na kromkach pieczywa z rukolą. Kanapki udekoruj nasionami granatu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





# Kanapki z pastą z pieczonego łososia z marynowanymi warzywami

przepisy.pl



15 minut 4 osoby Łatwe

## Składniki:

- pieczywo z ziarnami, kromki - 4 sztuki
- Rama z masłem** - 2 łyżki
- upieczony filet z łososia - 150 gramów
- mieszane mini pikle - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- kapary - 1 łyżka
- sok z połowy cytryny
- sałata karbowana ciemna
- natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa opiek chwilę, aby były chrupkie. Następnie wystudź i posmaruj cienką warstwą margaryny Rama.
2. Upieczonego łososia rozgnieć dokładnie w miseczce widelcem, dodaj majonez, sok z cytryny, posiekane kapary. Wszystko dokładnie wymieszaj tak, aby powstała pasta.
3. Kromki pieczywa posmaruj przygotowaną pastą, na wierzchu ułóż kawałki pikli. Kanapki udekoruj sałatą, krążkami czerwonej cebuli oraz natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kanapka z pastą jajeczną i chrzanem



### Składniki:

- chleb z ziarnami, kromki - 4 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- Rama Classic**
- chrzan - 2 łyżki
- koperek gałązki do dekoracji



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia i obierz.
2. Rozetrzyj ugotowane jajka z chrzanem i majonezem aż powstanie gładka pasta.
3. Kanapki posmaruj margaryną, a następnie pastą jajeczną.
4. Udekoruj koperkiem i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)