



# KANAPKI Z PASTĄ



przepisy.pl



przepisy.pl

## Kanapka z pastą z rzodkiewki "Śnieżynka"



### Składniki:

- kromki chleba z ziarnami dyni - 4 sztuki
- Rama Classic** - 4 łyżki
- ser twarogowy - 250 gramów
- rzodkiewka - 1 pęczek
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 sztuka

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rzodkiewki umyj, a następnie pokrój w plasterki lub słupki. Cebulę dymkę posiekaj.
2. Wymieszaj w miseczce biały ser, Ramę i cebulę.
3. Na kromki chleba nakładaj przygotowaną pastę i plastry rzodkiewki.

---

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 oczyścić 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

## Kanapka z pastą jajeczną "Zielona muszelka"



### Składniki:

- bułka grahamka - 4 sztuki
- Rama Classic** - 4 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- cebula dymka ze szczypiorem - 1 sztuka
- liście sałaty rzymskiej - 4 sztuki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Jaja ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki. Pokrój je drobno, a cebulę dymkę posiekaj. Wymieszaj wszystko w miseczce z 2 łyżkami Ramy.
2. Bułki grahamki przekrój na pół, posmaruj Ramą.
3. Sałatę umyj i osusz. Na połówkach grahamek ułóż liście sałaty i pastę jajeczną.

---

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

## 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

 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



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 z makreli



### Składniki:

- chleb z ziarnami słonecznika, kromki - 4 sztuki
- Rama Classic** - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- wędzona makrela - 1 sztuka
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 sztuka
- ziarna słonecznika - 2 łyżeczki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Jaja ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki.
2. Makrelę oczyść ze skóry i ości, oddzielone mięso włóż do miseczki.
3. Jaja i cebulę dymkę drobno posiekaj, wymieszaj w miseczce z 2 łyżkami Ramy, dodaj makrelę.
4. Posmaruj pieczywo Ramą. Na kromki chleba nałóż pastę rybną, a następnie posyp je siekanym szczypiorkiem i ziarnami słonecznika.

---

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

## Grzanki z pastą tuńczykową



### Składniki:

- chleb żytni, kromki - 4 sztuki
- tuńczyk w sosie własnym (puszka) - 1 opakowanie
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- zielona sałata kilka liści
- cytryna - 1 sztuka

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Tuńczyka odcedź, dodaj majonez, koncentrat pomidorowy i zmiksuj lub rozetrzyj widelcem.
2. Kromki chleba posmaruj margaryną i zrób grzanki na patelni lub w piekarniku.
3. Każdą grzankę przekrój na pół, np. na trójkąty i posmaruj pastą z tuńczyka.
4. Gotowe kanapeczki układaj na liściach sałaty i podawaj z częścią cytryny.

---

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 pełna warzyw



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chleb pszenny, kromki - 4 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- Rama Classic**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- rzodkiewki - 4 sztuki
- pomidorki koktajlowe - 4 sztuki
- świeży ogórek - 0.5 sztuk
- koperek gałązki do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia. Obierz i zmiksuj z majonezem aż powstanie gładka pasta. Jeśli nie masz miksera możesz jajka posiekać w drobną kosteczkę i wymieszać z majonezem.
2. Rzodkiewkę pokrój w cienkie plasterki, pomidorki na ćwiartki, a ogórka na pół plastry.
3. Chleb posmaruj margaryną, a następnie pastą jajeczną.
4. W pastę powtykaj kawałki rzodkiewki, ogórka i pomidorków. Udekoruj wszystko 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)