

## Kolorowe kanapki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sskubiss, dnia 7 Stycznia 2012r. o 12:43

Tagi: kanapki

Rodzaj dania: kanapki pieczywo przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bułka zwykła	4	szt.	dodatki
sałata masłowa	1/4	pęczek	warzywa
jajo kurze	2	szt.	nabiał
wędlina - kiełbasa dowolna	kilka	plaster	mięsa
masło śmietankowe	do smarowania	kostka	nabiał
ser żółty dowolny	8	plaster	nabiał
szczypior świeży	1/4	pęczek	przyprawy i zioła
jogurt naturalny	2	łyżka	nabiał
pomidor	1	szt.	warzywa

### Opis

Takie kolorowe kanapki aż chce się jeść...

1. Ugotować w jajka na twardo (15 minut), ostudzić obrać ze skorupki, pokroić w plastry.
2. Liście sałaty opłukać i wysuszyć.
3. Duży pomidor umyć i pokroić w plastry.
4. Szczypiorek posiekać, wymieszać z jogurtem.
5. Bułki przekroić na połówki, posmarować obficie masłem :-)
6. Na kanapki układać: sałatę, plaster pomidora, plaster sera żółtego, plastry kiełbaski, jajko.
7. Na samą górę każdej kanapki nałożyć łyżkę szczypiorku z jogurtem.



Dla ilu osób: 8  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 0godz. 20min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: