

Mini kanapeczki z suszonym schabem



Autor: **zewaewa**
Przepisów: **140** Ocena: **558**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 8 kromek chleba 7 ziaren
- 8 plasterków suszonego schabu
- 4 plasterki topionego Gouda
- 4 suszone pomidory (w ziołach i oleju)
- 8 paseczków czerwonej papryki
- 8 paseczków pora
- masło
- do dekoracji nać pietruszki lub selera naciowego

Sposób przygotowania:

- 1 W każdej kromce chleba wyciąć za pomocą foremki do wykrawania ciastek kółka o średnicy 5 cm.
Kromeczki posmarować masłem.
Na desce rozłożyć obok siebie plastry suszonego schabu, na schab po półplasterka sera.
Pomidory pokroić wzdłuż na pół i każdą połówkę położyć na jednym z końców schabu z serem.
- 2 Następnie na pomidorze położyć paprykę, por i zawinąć roladki.
Tak przygotowane roladki ułożyć na kromeczkach chleba i można przebić je szpatułką do koreczków dla uzyskania dekoracyjnego wyglądu.
Na sam koniec kanapeczki udekorować zielonymi listkami pietruszki lub selera naciowego.

Twoje notatki do przepisu: