





Pełnoziarniste tosty z łososiem

 opuncja123


Polecane na: [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

pieczywo żytnie razowe kromki - 2
oliwa z oliwek/olej lniany - 1
łyżeczka
szczypiorek - trochę
łosoś wędzony - 1 plaster

mozzarella - 1 plaster
pomidor - 1 plaster
sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczywo podgrzewamy w tosterze lub w piekarniku na chrupko. Kromki skrapiamy oliwą z oliwek. Jedną posypujemy szczypiorkiem, układamy plaster pomidora, doprawiamy solą i pieprzem. Następnie układamy łososia, ser mozzarella i "zamykamy" kanapkę drugą kromką. Podajemy z ulubionym warzywem lub warzywną sałatką.
Smacznego