

## Jesienne kanapeczki "na ząb" z sardelami



**ANNA169HOSZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sardele</b>	1 puszka
<b>marchew</b>	2 szt
<b>pietruszką zieloną</b>	1 pęczek
<b>sok z cytryny</b>	do smaku
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	1 łyżeczka
<b>kapary</b>	50 gr

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybki wyjąć z puszczonek i drobno posiekać, podobnie kapary. Marchewki obrać i zetrzeć na tarce (średnie oczka). Pietruszkę umyć i bardzo drobno posiekać. Połączyć wszystkie składniki. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem, można wlać łyżeczkę oliwy spod sardeli albo oliwy z oliwek. Odstawić w chłodne miejsce na 10 minut. Z kromek chleba wycinać dużym kieliszkiem kółka. Nakładać na nie powstałą sałatkę. Bardzo smaczne- polecam.