TRAMEZZINI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di pancarrè,
- 1 confezione di salmone affumicato,
- 1 barattolo di maionese,
- burro (o margarina).

La prima cosa da fare, é tagliare la crosta a tutte le fette di pancarrè.
Successivamente, ungetele (servendovi di un coltello) con il burro, spalmate la maionese e per finire adagiate le fette di salmone affumicato.
Create dei tramezzini a 3 strati ed esercitate una piccola pressione con le mani.
Riponeteli in frigorifero e tirateli fuori almeno 10 minuti prima di mangiarli.