

Przepis na kanapeczki – podwodny świat.



Wspólnie z rodzicami lub starszym rodzeństwem spróbujcie przygotować pyszne śniadanie:

Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 2 kromki chleba pełnoziarnistego
- 2 łyżki białego twarogu
- 1 parówka
- 2 plasterki sera żółtego
- 1 plasterek szynki
- 1 łyżeczka masła
- 1 liść sałaty karbowanej zielonej i czerwonej
- Pół marchewki
- Pół pomidora

4 rzodkiewki
Pęczek szczypiorku
2 czarne oliwki
Kilka plasterków ogórka
Kawałek czerwonej i żółtej papryki

Przygotowanie:

Warzywa umyć.

Kromki chleba posmarować masłem

Rzodkiewki i ogórka pokroić w plasterki. Marchewkę obrać i pokroić w długie plastry.

Z chleba tostowego wyciąć foremką do ciastek dwie rybki. Na jednej położyć szynkę. Udekorować ją plasterkami ogórka i rzodkiewki i szczypiorkiem. Drugą rybkę posmarować twarożkiem i ułożyć na niej paseczki z marchewki i szczypiorku.

Na jedną kromkę ciemnego chleba położyć plasterek sera żółtego i udekorować rybkę plasterkami ogórka i rzodkiewki. Z drugiej kromki wyciąć gwiazdkę i żółwia. Na gwiazdkę położyć ser i plasterek pomidora. Na żółwia twarożek i udekorować go szczypiorkiem rzodkiewką i papryką czerwoną.

Parówki podgrzać. Przekroić na pół, a potem przeciąć nie do końca 4 razy formując ramiona ośmiornic.

Z 1/4 pomidora kawałka marchewki i sera żółtego zrobić żaglówkę.

Z oliwek zrobić wszystkim żyjątkom oczka a z papryki buzie.

Z sałaty ułożyć fale.

Pomysł kuchennej zabawy Pani Urszuli Korzyckiej.