

Novodvorská Vás baví i doma

Veselé svačinky Zeleninová lodička

Ingredience:

plátek chleba
plátkový sýr
šunku
pomazánkové máslo
salátovou okurku
ředkvičky

Příprava:

1. plátek chleba si rozkrojíme na polovinu, jednu půlku si odložíme a z druhé půlky vykrojíme dva trojúhelníky jako plachty a jeden úzký obdélník jako stěžeň, všechny kousky chleba namažeme pomazánkovým máslem
 2. sýr vykrojíme do stejně velkých trojúhelníků jako máme chleba a šunku podle půlky plátku chleba, dále si nakrájíme na plátky ředkvičky a salátovou okurku
 3. z chleba, který máme obložený šunkou a sýrem sestavíme lodičku, stejně jak vidíme na obrázku, ředkvičkami lodičku ozdobíme a z rozpůlených plátků okurek nám vniknout mořské vlnky. Místo pomazánkového másla můžeme použít tavený sýr nebo obyčejné máslo a místo ředkviček plátky cherry rajčátek
- Dobrou chuť!



Novodvorská Plaza

Novodvorská Vás baví i doma

Veselé svačinky Zeleninové příšerky

Ingredience:

toustový chléb
šunku
plátkový sýr,
mrkev
najemno nastrouhaný sýr
salátovou okurku, rukolu,
cherry rajčátka
případně tvořítka na cukroví
římský salát



Příprava:

První příšerka - plátek toustového chleba namažeme pomazánkovým máslem a obložíme šunkou, najemno nastrouhaný sýr poklademe v horní části chleba, abychom vytvořili vlasy příšerky, z malých obdélníčků plátkového sýra si vytvoříme oči a pusu z čtvrtky cherry rajčátka, vlasy příšerky můžeme dozdat třeba hvězdičkou vykrojenou z okurky

Druhá příšerka - toustový chléb opět namažeme pomazánkovým máslem, na horní část chleba poklademe listy rukoly jako vlasy a obložíme sýrem. Z dvou větších plátků okurky vytvoříme příšerce oči a z kousku šunky pusu

Třetí příšerka - plátek chleba namažeme pomazánkovým máslem, obložíme plátkovým sýrem, najemno nastrouhanou mrkev poklademe na horní část chleba jako vlasy, z listů římského salátu vytvoříme uši, oči můžeme vykrojít ze šunky, nos vytvoříme z půlky cherry rajčátka a pusu z úzkého obdélníku mrkve

Dobrou chuť!

Novodvorská Plaza