

Przepis na wiosenne kanapki



Co będzie potrzebne:

- ulubione pieczywo
- masło
- sałata
- szynka
- żółty ser
- rzodkiewka
- pomidor
- zielony ogórek
- szczypiorek
- sól i pieprz
- jajo

Wykonanie:

- jajo ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić w plastry,
- warzywa umyć, oczyścić, także pokroić w plastry (szczypiorek posiekać),
- pieczywo posmarować masłem i układać kolejno: sałatę, szynkę ser, pomidor, jajo, ogórek, rzodkiewka,
- posypać szczypiorek i doprawić do smaku szczyptą soli oraz pieprzu.

Smacznego! 😊

Jeśli macie ochotę pobawić się w kuchni, Zróbcie wspólnie z mamą, tatą lub starszym rodzeństwem wesołe kanapki!

A oto przepisy:

kanapka – motylek



Składniki na kanapkę – motylek:

- bułka lub chleb
- ser żółty
- sałata
- jajko
- ogórek
- kawałek papryki i rzodkiewki
- szczypiorek

Jak zrobić kanapkę motylek:

- jajko ugotuj na twardo, pokrój na plasterki,
- kromkę chleba lub połówkę bułki posmaruj masłem i ułóż na niej listek sałaty, plasterki żółtego sera, wędlinę (niekoniecznie), plasterki jajka, ogórka, rzodkiewki,
- czułki motylka zrób ze szczypiorku, a tułów – z kawałka papryki.

kanapka – świnka



Składniki na kanapkę- świnkę:

- chleb
- ser żółty
- wędlina
- rzodkiewka
- czarne oliwki
- koperek

Jak zrobić kanapkę – świnkę:

- chleb posmaruj masłem.
- połóż na kanapce ser,
- wytnij z wędliny pyszczek i uszka świnki,
- oczka powstaną z plasterków rzodkiewki i kawałków oliwek,
- uśmiech – z koperku.

Życzę wesołej zabawy i smacznego!!!