



8-12 kousků

Suroviny

¼ hrnku majonézy

¼ lžičky sušeného
česneku (koření)

¼ lžičky papriky (koření)

toustový chléb světlý
a celozrnný (na každý
toust po jednom 1 plátku
od každého)

krájenou šunku

krájený sýr

Tip

*Sendviče mohou mít
libovolné tvary. Záleží
na vykrajovátku, které
si zvolíš.*



Květinové sendviče

Tiana s Naveenem často vyrážejí do přírody. Vždycky mají s sebou piknikový koš s nějakou pochoutkou. Dnes Tiana připravila lahodné sendviče ve tvaru kyticek. Dobrou chuť!

Postup přípravy

1. V menší misce smíchej majonézu, česnek a papriku.
2. Použij veliké kuchyňské vykrajovátko (průměr alespoň 7,5 cm) a vykroj jím z obou plátků toustového chleba (bílého i celozrnného) tvar květiny.
3. Malým kulatým vykrajovátkem (o průměru asi 1 cm) vykroj ve středech obou květin kolečka. Vzniklá kolečka vlož doprostřed plátku s opačnou barvou (světlý chléb do celozrnného a opačně).
4. Stejným velkým vykrajovátkem vykroj květinu také z plátku šunky a sýru. Tady už ale nevykrajuj středy.
5. Oba plátky potřij z jedné strany připravenou majonézovou směsí. Na jeden plátek rozlož šunku a sýr. Přilož oba plátky namazanými stranami k sobě a lehce smáčkni.

