



Tiana

KANAPKI TIANY W KSZTAŁCIE KWIATÓW

Mieszkając w pobliżu bagien Luizjany, Tiana i Naveen zawsze są blisko przyrody. Wprowadź odrobinę natury do lunchu dzięki kanapkom w kształcie kwiatów!

Sposób przygotowania

1. W małej miseczce wymieszaj majonez, czosnek w proszku i paprykę.
2. Do każdej kanapki użyj foremki do ciastek w kształcie kwiatka (o szerokości około 7,5 cm), aby wyciąć środek z kromki białego chleba. Następnie wytnij pasujący kształt kwiatka z kromki ciemnego chleba.
3. Za pomocą małej okrągłej foremki do ciastek (o szerokości około 3 cm) wytnij otwór w środku każdego wyciętego kwiatka z chleba. Umieść środek brązowego kwiatka w białym kwiatku, a środek białego kwiatka w brązowym.
4. Z plasterków szynki i sera wytnij kształty kwiatów (ale nie wycinaj dziurek w środku).
5. Rozsmaruj majonez z przyprawami na jednym z wyciętych z chleba kwiatów, a następnie ułóż na nim plasterki szynki i sera. Przykryj kanapkę drugim wycinkiem chleba w kształcie kwiatów. Jeśli chcesz, możesz posmarować tę warstwę jeszcze odrobiną majonezu.

• 8-12 porcji •

Składniki

¼ szklanki majonezu
¼ łyżeczki czosnku
w proszku
¼ łyżeczki papryki
Biały i brązowy chleb
(po 1 kromce każdego
rodzaju na kanapkę)
Pokrojona szynka
Pokrojony ser

Wskazówka

Możesz zrobić dowolny kształt kanapki, używając różnych foremek do ciastek. Nie wyrzucaj resztek chleba po wycięciu kształtów! Można je zamienić w grzanki lub minitosty. To fajny i łatwy sposób, aby nie marnować jedzenia!

