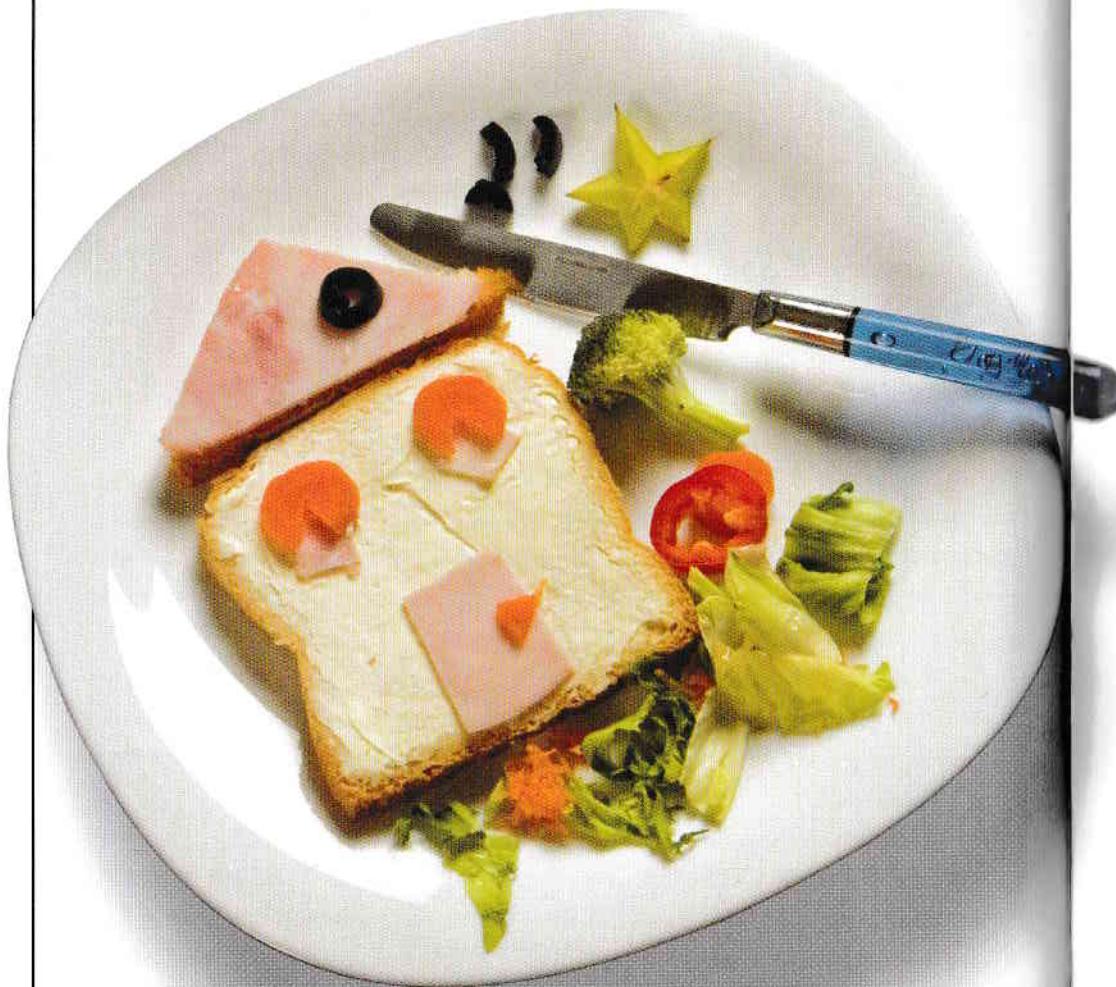


PALATUL CU FLORI



*Un sendviș în formă de palat
Cu flori și copăcei, un soare vesel și păsărele pe cer*

Timp de preparare: 10 min.

Ingrediente:

*2 felii de pâine feliată
o felie de cașcaval
o felie de șuncă
3-4 codițe de ceapă
o jumătate de roșie cherry
2 felii de morcov
o măslină neagră
un buchețel de brocoli
2 felii de fruct carambol*

1. Pe felia de pâine (se poate unge și cu unt) se așază cașcavalul.
2. Din a doua felie de pâine se taie acoperișul. În aceeași formă se taie și șunca.
3. Tot din șuncă se fac două pătrate mici pentru ferestre, pe care se așază cele două rondele de morcov, tăiate în formă de perdea.
4. Coșul și păsările sunt din măslină.

Bine ai venit în împărăția mea!





Țimp de preparare: 7 min.

Ingrediente:

cremă de brânză (sau pate)

2 măslin

șuncă

unt

o rondea de morcov

mustăți din ceapă verde

frunze de salată

o jumătate de roșie cherry (sau o felie de roșie)

1. Taie dintr-o felie de pâine doar un semirotond, pentru guriță.
2. Se unge felia de pâine cu cremă de brânză (sau pate) pe care se așază doi ochișori din măslină, gurița din roșie sau ardei roșu.
3. Urechile se taie din pâine în formă de triunghi, se ung cu unt și apoi se așază felia de șuncă. Taie șunca în aceeași formă ca pâinea.
4. Nu uita o felie de morcov. E obligatoriu pentru iepuraș!

Țup, țup! Să crești mare și sănătos!

IEPURAȘ DRĂGĂLAȘ ȘI MOȚAT

