

Kuchcikowo

Zapraszam do rodzinnej przygody w kuchni

Wesoły króliczek

- 4 jajka na twardo,
- 2 marchewki,
- kawałek cykorii,
- kilka listków sałaty,
- szczypiorek,
- goździki do dekoracji.



Jajka ugotuj na twardo, a gdy ostygną, obierz je ze skorupki. Sałatę umyj, rozłóż na talerzyku. Marchewki oskrob, zetrzyj na tarce, ułóż na sałacie. Cykorię pokrój na małe paseczki, zrób z nich uszka króliczków, z goździków oczy, a ze szczypiorku wąsy.

Koktajl truskawkowo-buraczkowy

1 ugotowany burak
6 truskawek
1 łyżka miodu
400 ml jogurtu naturalnego
150 ml śmietany kremówki 30%
posypka serduszka



Gotowanego buraka i truskawki bez szypulek umieścić w blenderze i zmiksować na gładki krem, następnie dodać miód i jogurt naturalny, całość dokładnie wymieszać. Śmietanę ubić na sztywno i przełożyć do szprycy lub rękawa cukierniczego. Koktajl przelać do szklaneczek i butelek, udekorować śmietaną i posypką.

Sałatka owocowa

- banany
- pomarańcza
- brzoskwinie
- melon
- borówki
- maliny



Owoce umyj. Osusz je na papierowym ręczniku. Pomarańcze obierz nożem i pokrój w paski. Obierz banana i pokrój w dużą kostkę. Przełóż owoce do miski. Obierz melona i pokrój w dużą kostkę, - przełóż do miski. Usuń pestkę z brzoskwiń, pokrój w małą kostkę. Maliny i borówki włóż do miski. Można poleć jogurtem.

SMACZNEGO