

# Kuchcikowo

Zapraszam do rodzinnej przygody w kuchni

## Kolorowe kanapki

Składniki:

Pieczywo, biały serek, ogórek, papryka, szczypior,  
pomidor, rzodkiewka, wędlina, wykałaczki



## Serek twarogowy z czosnkiem a'la renifer

Składniki:

250 g serka twarogowego, 1 ząbek czosnku

kilka pomidorków koktajlowych, kilka precelków

1 awokado

Sposób przygotowania:

Ząbek czosnku rozgnieść i wymieszać z twarogiem, doprawić solą oraz pieprzem.

Uformować na talerzu głowy renifera, z pomidorków zrobić nosy, z precelków poroże, z plasterków awokado - choinkę.





## Żelki o smaku wigilijnego kompotu z suszu

Składniki:

150 g mieszanki kompotowej (jabłka, gruszki, śliwki, aronia)

1 galaretkę brzoskwiniową, 1 łyżeczka żelatyny

1 szczypta przyprawy do piernika

Sposób przygotowania:

Mieszanekę bakaliową wraz ze szczyptą cynamonu i goździkiem zalewamy dwoma szklankami wody i gotujemy około godziny. W tym czasie kompot powinien nam się zredukować do około 300 ml.

Następnie precedzamy wywar i rozpuszczamy w nim galaretkę oraz żelatynę. Odstawiamy do zastygnięcia w naczyniu o płaskim dnie. Na koniec foremką do pierników wycinamy żelki. Smacznego!

Porada:

Żelki możemy przygotować tylko z dodatkiem żelatyny, wtedy należy posłodzić kompot z suszu.

