

Kwiatki z sera żółtego i warzyw – efektowna przekąska na zimno

Każdy chyba lubi jeść ładnie prezentujące się potrawy przyjemnie wyglądające dla oka. I zamiast kłaść na imprezowym stole talerzyki z pokrojonym serem żółtym, ogórkiem, marchewką, papryką polecam przygotować takie kwiatki, całkowicie jadalne □ Posmakują na pewno nie tylko dzieciom, a dodatkowo efektownie się prezentują □





Z innych ciekawie wyglądających przekąsek polecam [roladki z tortilli](#), [sówki z wafli ryżowych](#), [jabłkowe paszcze potworów](#).

Składniki:

Kwiatki:

- twardy ser żółty (ja używam wegańskiego typu cheddar z VioLife)
- ogórek świeży zielony
- surowa marchewka
- surowa papryka słodka

Dodatkowo:

- wykałaczki
- małe wykrawaczkę do ciasta

Wykonanie:

Ser żółty kroimy w kostkę o boku około 1 cm – to będzie podstawa naszego kwiatka.

Ogórka kroimy na grubsze plastry, które kroimy na dwie części i usuwamy nasiona – to będą nasze “liście”.

Marchewkę o grubej średnicy kroimy na około pół centymetrowe plasterki i wykrawamy z nich kształty. Z umytej papryki jest jeszcze łatwiej – usuwamy z niej pestki, dzielimy na ćwiartki i wykrawamy co chcemy □ Ja używam gwiazdek, ale można też serduszek.

W ostatnim kroku na kostkę sera nakładamy ogórka i wtykamy w nie wykałaczkę, a na czubku umieszczamy kwiatka z marchewki albo papryki.

Najlepiej przygotować tą przekąskę zaraz przed serwowaniem na stół (co króciutko trwa) albo gotowe kwiatki włożyć do dużego szczelnego pojemnika, żeby ser i warzywa nie obsechły, bo będą nieładnie wyglądać, chociaż smakować nadal pysznie □

Smacznego!

*Pomysł zaczerpnięty z internetu □