

Jak zrobić zajęczka wielkanocnego?

Zajęc jest jednym z symboli święta Wielkiej Nocy. Zarówno obdarowujemy się nim (a właściwie dzieci ☐) jak i gości on na stołach w czasie Wielkanocy. Najczęściej jest z lukru albo z czekolady. A ja proponuję wykonać go samodzielnie z... ryżu! ☐ Jest całkowicie jadalny, więc na koniec ucztowania, gdy już nasycimy się jego widokiem, możemy połączyć go ulubionym sosem i skosztować ☐ A goście na pewno będą zachwyceni taką oryginalną dekoracją stołu! Polecam ☐



Składniki:

- 1/3 szklanki (80 ml) ugotowanego ryżu (brzuszek)
- 2 łyżeczki (10 ml) ugotowanego ryżu (ucho) – potrzebujemy takie dwa □
- 1 1/2 łyżeczki (12 ml) ugotowanego ryżu (ręka) – potrzebujemy takie dwie □
- 1 łyżeczka (5 ml) ugotowanego ryżu (noga) – potrzebujemy takie dwie □

- szczypior lub kawałek arkusza wodorostów do wycięcia oczu i buźki
- kawałek papryki lub jabłka (tułów)
- pietruszka (trawka)
- marchewka (kwiatki)

Wykonanie:

Ugotowany ryż nakładamy w odpowiednich porcjach do folii spożywczej i dociskając formujemy poszczególne części ciała Zajączka (według listy składników powyżej). w tej kolejności układamy je od razu na talerzu.

Z papryki (lub jabłka) wykrawamy brzuszek – jak pokazany na zdjęciu.

Ze szczypiorku lub arkusza nori wycinamy oczy i buźkę (dziecięce nożyczki dobrze się sprawdzają ☐).

Z marchewki wycinamy kwiatuszki i ozdabiamy talerz.

Całość kładziemy na stole do dekoracji, ale można je zjeść z ulubionym sosem ☐

Smacznego!

*Przepis zainspirowany internetem ☐

- **Spodobał, Ci się przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał, szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**