

Kanapki Mikołaje – przekąska na zimno

Co najłatwiej i najszybciej zrobić na zimną płytę? -Kanapki. A czy muszą one być nudne? – Wcale nie! Gdy zrobicie je przykładowo w formie główek skrzatów lub Mikołajów (w zależności od pory roku ☐), to na pewno będą ciekawym i fajnie wyglądającym urozmaiceniem zestawu przekąsek. Polecam ☐





Składniki:

- bagietka
- wegański ser żółty w plasterkach
- majonez wegański
- świeża papryka czerwona
- sałata zielona
- pieprz czarny ziarna
- kawałek marchewki

Wykonanie:

Bagietkę kroimy na kromki, z sera wycinamy małą szklaneczką lub foremką kółka, a z papryki wycinamy kapelusze – tak jak pokazano na zdjęciu.



Przystępujemy do konstruowania skrzatów. Kromkę smarujemy cienko majonezem, układamy listek sałaty zielonej (albo i nie – jak kto woli), na nim kładziemy kółko wycięte w serze i zakładamy czapkę z papryki ☐



Rękaw cukierniczy (albo papier do pieczenia zwinięty w rożek) napełniamy majonezem i robimy brodę naszemu skrzatowi/Mikołajowi. Oczy robimy z ziarenek pieprzu, a nosek z małeńskiego kawałka marchewki. I gotowe ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten 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! ☐**