

Angry Birds szendvics recept

Hozzávalók:

- 10 db zsemle (vagy 1 bagett, szeletelt kenyér)
- 20 dkg szalámi (20 nagyobb méretű szelet)
- 20 dkg sajt (20 kör alakú szelet)
- 1 db sárgarépa
- 1 db fehérrépa
- 10 db fekete olajbogyó
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

A zsemlét kettévágjuk és a tetejüket vajjal megkenjük. A szalámikból darabokat vágunk úgy, hogy egy *"duzzadó hold"* alakot kapjunk, és a kör alakú sajtokat alátesszük. Ha esetleg kilógna a sajt a szalámi alól, akkor hozzávágjuk. A répát meghámozzuk, felkarikázzuk és *"csőr"* alakúra vágjuk, majd egyet-egyét a szalámira helyezzük. A fehérrépát is felkarikázzuk, és két-két darabot helyezünk mindegyik szendvicsre. Az olivabogyókat szintén karikákra, majd a karikákat félbevágjuk, és a fehérrépa szemek fölé rakjuk. A kimaradt olivabogyókból nagyon apró pupillákat készítünk, és a fehérrépákra tesszük. A kimaradt szalámikból pedig két apró taraját készítünk.



Már kész is az Angry birds szendvics, gyerekeknek és felnőtteknek egyaránt!

Energia	348 kcal / adag
Elkészítés	30-60 perc
Diéta	cukormentes
Adag	10 főre