

muchomorki i wesole zajaczk

BERNADETTA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	8 szt
pomodory małe	3 szt
majonez tradycyjny	1 łyżeczka
liść pora	1 szt
szczypiorek	do dekoracji
rzeżucha	do dekoracji
Goździki całe Prymat	8 szt
jajka przepiórcze	1 szt.
papryka czerwona	1 (pokrojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotuj na twardo, ostudź, obierz ze skorupki. Z 4 jaj kurzych i przepiórczego odetnij końce. Jajka ustaw na płaskim talerzu. Pomidory umyj, wytrzyj, z każdego odkrój czapeczkę. Pomidory i czapeczki ułóż na przygotowanych jajkach. Na pomidorowych kapeluszach zrób kropki z majonezu. Pozostałe jajka ustaw w obręczach na serwety. Z liścia pora wycinaj zajęcze uszy, wciśnij je w napięcia na górze jajek. Z goździków zrób zajaczkę oczy, nosy, z kawałeczków papryki, a wasy ze szczypiorku. Talerz udekoruj rzeżuchą.