

Szczurki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

g sera białego	150-200
plasterków sera żółtego twardego	kilka
rzodkiewek	kilka
owoców suszonej żurawiny	kilka
gałązek natki pietruszki	kilka
długich listków szczypiorku cienkiego	kilka
liści sałaty	kilka
jogurt naturalny	2-3 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek rozcieramy dobrze dodając trochę jogurtu - nie za dużo, masa musi być zwarta. Masę doprawiamy odrobiną soli, cukru (ksylitolu) i pieprzu, formujemy kulki wielkości niezbyt dużych orzechów włoskich a następnie kształtujemy je w łezkę - to będzie tułów szczurka. Z rzodkiewek odkrawamy piętki z obu stron - to będzie twarda podstawa koreczków. Resztę rzodkiewki kroimy na półplasterki. Z sera żółtego wykrawamy trójkąty, na których usiądą szczurki. Uformowanym szczurkom robimy oczka z kawałeczków owoców suszonej żurawiny, wąsy ze sztywnych łodyżek natki, ogonki z listków szczypiorku i uszki z półplasterków rzodkiewek - poszczególne elementy po prostu delikatnie wciskamy w tułów z masy twarogowej. Złożenie koreczka - na spód kładziemy piętę rzodkiewki, płaską stroną do dołu, na to trójkącik sera żółtego a na wierzchu siada szczurek, którego przymocowujemy do podstawy wykałaczką. Szczurki wyprowadzamy na łączkę z liści sałaty ii listków natki. Podajemy z sosem. Szczurki są delikatne więc przygotowujemy je bezpośrednio przed podaniem

Podawać np. z sosem rzodkiewkowym

<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/14497/sos-dip-rzodkiewkowy.html>