Kanapeczki dla niejadka :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kawałek wędzonej makreli ,kawałek sałaty,2 łyżeczki usiekanej natki pietruszki

plasterek ogórka,plasterek pomidora,3 łyżeczki majonezu,1 łyżka usiekanego szczypiorku

chleb razowy	3 kromki
ser żółty	1 plasterek
ser biały	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W każdej rodzinie trafia się przysłowiowy ,, Tadek niejadek „. Problem z takim dzieckiem duży , bo przecież jeść musi , a ochoty nie ma na nic . Z praktyki wiem , że jest na to jedyny sposób. Trzeba przygotowywać malutkie porcyjki (a przynajmniej na takowe muszą wyglądać). Najlepiej żeby to były takie rzeczy na jednego ,, gryza „.No i musi być kolorowo i żeby nie trzeba było kroić .Zresztą taki sposób żywienia sprawdza się nie tylko u dzieci . Dorośli , rekonwalescenci , lub osoby z zaburzeniem łaknienia (Np. na skutek zażywania niektórych leków) , też chętnie zjedzą coś co przyciąga wzrok , jest przygotowane przez kogoś z bliskich i nie ma za dużo zachodu ze zjedzeniem tego czegoś .
Razowiec okroić ze skórki . Z 1-szej kromki kieliszkiem do jajek wykroić dwa kółka. 2-gą kromkę przekroić po przekątnej na dwa trójkąty. 3-cią kromkę przekroić na cztery kwadraty. Chleb posmarować masłem . Na kółka nałożyć biały ser , posypać go bardzo drobno pokrojonym pomidorem (z plasterka odkroić dwa paseczki i usunąć pestki – resztę usiekać), brzegi kółek udekorować natką pietruszki . Na trójkąty położyć przekrojony na wymiar żółty ser . Na nim po pół łyżeczki majonezu . Dekorować sałatą, połówką plasterka ogórka i paseczkiem pomidora. Wreszcie na kwadraty położyć wędzoną makrelę tak by zakryła chleb. Na środek każdego kwadracika położyć po pół łyżeczki majonezu i posypać go usiekanym szczypiorkiem .
Kanapki położyć na najmniejszy talerzyk na jaki się zmieszczą (deserowy).
Okrojone skórki razowca i pozostałość po wycinaniu kółek ususzyć i używać do zagęszczania sosów mięsnych zamiast mąki .