Koszałek Opałek na śniadanie dla milusińskich

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	2 szt
lub duża śliwka	1-2 szt
pieczywo tostowe	2 kromki
masło	odrobina
serek topiony kiri	2 małe kostki
pieprz	4 ziarenka
marchewka ugotowana	1-2 plasterki
pomidor żółty	1-2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo.
W kieliszku do jajka kładziemy listki sałaty (ja dziś zrobiłam wnukom z gotowaną włoską kapustą) wstawiamy ugotowane jajko tak, aby wystawała sałatowa/kapuściana broda.
Nakładamy czapeczkę zrobioną z połówki wydrążonego pomidora, śliwki, czy innego owocu bądź warzywa (ogórek).
Nacinamy jajko i przymocowujemy nosek (papryka konserwowa) oraz oczy z pieprzu (ja dziś oczka zrobiłam z sosu śliwkowego).
Robimy buzię z 1/2 talarka ugotowanej marchewki, a wąsy z sałaty (dziś Koszałek jest bez wąsów).
Kromki chleba zrumieniamy w opiekaczu.
Smarujemy ją masłem, przykrywamy listkiem sałaty i rozsmarowujemy serek. Kanapkę możemy dodatkowo udekorować posiekanym plasterkiem pomidorka, posiekaną rzodkiewką itd.

Jajko i serek dadzą maluchowi energię, aż do obiadu, a warzywa - dostarczą mu moc witamin