

35. MALÝ ŠÉFKUCHAR

RECEPTY, KTERÉ SI DĚTI UVAŘÍ SAMY !

„ ZAPEČENÝ ZBEJVÁK ”

Ve spíži najdeme jeden rohlík gumáček
(tedy starší rohlík – nebo housku)

Z lednice vystracháme dále:

- pomazánkové máslo
- salám nebo kousek šunky
- kečup
- plátek tvrdého sýra(může být i strouhaný)
- papriku nebo rajče



- 1. Rohlík rozkrojíme opatrně na dvě poloviny a na vnitřní strany namažeme pomazánkové máslo. Kdo ho nemá rád, použije klasické máslo nebo i tavený sýr.**
- 2. Dále na natřený rohlík dáme salám nebo šunku (anglickou slaninu nebo jiné chutné masíčko, co zbylo v lednici), kdo má rád – přidá zeleninu, kousky papriky nebo rajčete.**
- 3. Pokečupujeme si naše papání a nakonec na vrch položíme plátky sýra nebo posypeme strouhaný sýr rovnoměrně po celé ploše rohlíku (housky).**
- 4. Hurá, máme hotovo a teď na talířku obě půlky housek vložíme do mikrovlnné trouby.**
- 5. Při středně nastavené teplotě (600 W) zapékáme 2-4 minuty do rozpuštění sýra.**

SLEPOVANÁ DOBROTA :

Potřebujeme : piškoty (nebo perník na strouhání), banány, Nutella nebo marmeláda, tmavá čokoládová a bílá poleva.

Slepujeme k sobě piškoty, nebo tenké plátky perníku na strouhání. Vložíme mezi ně vždy jedno kolečko banánu, mázneme Nutellou či marmeládou a nakonec hotové cukroví ozdobíme čokoládovou polevou podle vlastní fantazie.