

Belle



• na 4 porce •

Ingredience

8 velkých jahod
šlehačka

Tip

Jahodová růže se také
skvěle hodí jako ozdoba
misky jogurtu.



KOUZLNÉ JAHODOVÉ RŮŽE

Růžička hraje důležitou roli v příběhu Krásky a zvířete.
Připomeňte si pohádku tím, že vytvoříte nádherné jedlé růže.

Postup

1. Jahody omyjte ve studené vodě a osušte je papírovou utěrkou.
2. Při práci s nožem požádejte o pomoc dospělou osobu.
Odřízněte zelené části z konců jahod.
3. Vezměte jednu jahodu a otočte ji špičkou dolů. Vytvořte 4 okvětní lístky růže tak, že na všech čtyřech stranách jahodu naříznete shora do tří čtvrtin.
4. Ted' dokončíte růži. Další jahodu rozkrojte podélně na dvě půlk. Každou z nich nakrájejte na tenké plátky. Tři až čtyři plátky vložte mezi špičku a vnější okvětní lístky první jahody.
5. Postup opakujte se zbylými jahodami. Jestli vám na konci zůstanou nějaké nevyužité kousky, schovejte si je do ledničky jako svačinu na později.
6. Do čtyř malých misek dejte lžičku šlehačky. Na ni pak položte jahodové růže a podávejte.

