



Tiana

LAHODNÉ KVĚTINOVÉ SENDVIČE

• na 8-12 sendvičů •

Ingredience

¼ hrnku majonézy
 ¼ čajové lžičky česnekového
 prášku
 ¼ čajové lžičky papriky
 světlý a tmavý toastový
 chleba (vždy po 1 plátku na
 každý sendvič)
 plátky šunky
 plátky sýra

Tip

Sendviče mohou mít různé tvary, když použijete jiná vykrajovátka.

Odřezky a zbytky toastového chleba nevyhazujte. Dají se použít na krutony nebo malé toastíky. Jednoduše a kreativně se tím můžete vyhnout plýtvání!



Tiana a Naveen žijí u louisianských bažin, takže mají vždy blízko k přírodě. Díky sendvičům ve tvaru květin můžete mít doma kousek přírody i v době oběda!

Postup

1. V malé misce smíchejte majonézu, česnekový prášek a papriku.
2. Na každý sendvič použijte velké vykrajovátko ve tvaru květiny (široké asi 7,5 cm). Nejdříve vykrojte tvar ze světlého toastového chleba a potom i z tmavého toastového chleba.
3. Malým kulatým vykrajovátkem (širokým asi 3 cm) udělejte otvor uprostřed každého květinového tvaru. Střed z tmavého chleba vložte do bílé květiny a střed z bílého chleba vložte do tmavé květiny.
4. Velkým vykrajovátkem ve tvaru květiny vykrojte tvary také ze šunky a sýra (ale už nevykrajujte středové kolečko).
5. Na jeden z květinových chlebových tvarů natřete trochu majonézové směsi, pak na něj položte i šunku a sýr. Přiklopte druhým chlebem. Pokud chcete, můžete přidat majonézovou směs také mezi jednotlivé vrstvy.

