

Broučci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- měkký tvaroh 350 g
- mléko 1 dl
- pažitka 1 svazek
- tmavá bageta 1 ks
- salátová okurka 0.5 ks
- rajčata 2 ks
- cherry rajčata 8 ks
- sůl 1 špetka
- hřebíček 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tvaroh rozmícháme v misce, podle potřeby zředíme mlékem a vmícháme trochu soli a nasekanou pažitku.

Bulky rozkrojíme na polovinu (případně nakrájíme bagetu na plátky) a potřeme připravenou pomazánkou.

Rajčata nakrájíme na půlměsíčky a okurku na plátky. Na chlebičky položíme vždy dva kousky okurky nebo rajčete jako krovky. Cherry rajčátka rozpůlíme a uděláme z nich hlavičky. Do každé hlavičky zapíchujeme hřebíčky jako oči, pak uděláme párátkem dvě malé hluboké dírky, do kterých zasuneme kousky pažitky jako tykadla.