

Sendvič Nemo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Světlé toustové chleby 12 plátek
- Mrkev 3 ks
- Pažitka 3 snítka
- Vejce 1 ks
- Hrášek 1 hrst
- Sýr 1 plátek
- Rukola 1 hrst
- **RYBIČKOVÁ POMAZÁNKA**
- Rybičky ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Smetanový sýr bez příchutě 2 kelímek
- Máslo 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Sterilovaná okurka 2 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve udělejte pomazánku, všechny na ní potřebné ingredience smíchejte v míse (sůl použijte podle chuti) a dejte stranou. Z chlebů vyřízněte tvar připomínající tělo ryby. Polovinu z nich namažte pomazánkou a přiklopte zbylými chleby. Pomocí mrkve, pažitky, plátků vejce a vařeného hrášku doladte rybičku Nemo. Na talíř dávejte ryby s rukolou, která splní funkci mořských řas, a kolečky ze sýru jako vzduchovými bublinami.