

Sendvič lenochod Sid z Doby ledové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Světlý toustový chléb 8 plátek
- Tmavý chléb 3 plátek
- Listy špenátu 4 ks
- Sýr 4 plátek
- Vařený hrášek 8 kulička
- Mini mozzarella 4 ks
- Okurka 1 ks
- **DROŽDOVÁ POMAZÁNKA**
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Droždí 2 kostka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Čerstvá petrželka 3 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Udělejte pomazánku: olej rozehejte v pánvi a pak na něm dozlatova opečte šalotky, přidejte česnek

a krátce opékejte. Pak do pánve rozdrobte droždí a na mírném ohni míchejte, dokud se nerozpustí. Podle chuti osolte, vyklepněte vejce a opatrně promíchejte do polotuha. Nakonec přidejte petrželku nasekanou najemno. Všechny chleby vyřízněte podle tvaru hlavy lenochoda Sida. Polovinu z nich namažte pomazánkou a navrch - v místě pusy dejte špenátový list. U druhé poloviny chlebů vyřízněte ústa - podle obrázku a přiklopte je na pomazánku. Ze sýru vyřízněte zuby, mozzarely překrojte a doladte obličej. Přidejte nos a obočí z tmavého toustového chleba. Hrášky vám poslouží jako oční zorničky a kousky okurky jako štětiny.