

Salámová panna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- chleba 0.5 ks
- salám paprikový 200 g
- párečky libovolné 3 ks
- sýr eidam v celku 300 g
- korbáčky 3 ks
- klobásky choriza 200 g
- uzené moravské 200 g
- salám vysočina krájený 200 g
- malý salám vysočina v celku 1 ks
- salám turistický 200 g
- paprika červená 1 ks
- okurka salátová 1 ks
- rajčátka cherry 2 ks
- párátka 1 ks
- několik hřebíček 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do půlky chleba vykrojíme díru, do které potom umístíme šišku vysočiny.
Panence uděláme sukýnku tak, že odspodu zapichujeme do chleba jednu vrstvu salámu za druhou.

K šišce vysočiny připevníme pomocí párátek nebo špejlí dvě ruce z párečků. Z rajčátek vytvoříme prsa a koření hřebíček použijeme jako bradavky.

Ze sýra vykrojíme hlavu. Na ní vyřízneme pusu a nos, vložíme proužek papriky, jako oči hřebíčky. Dva korbáčky připícheme k sýrové hlavě jako vlásy. Na hlavičku ještě patří klobouček, který vytvoříme z papriky a dozdobíme okurkou.

Okurku použijeme i jako trávu kolem sukýnky. Zbytek papriky použijeme na pásek, který panence ovineme kolem pasu, zezadu dáme párek. Dalším korbáčkem ozdobíme sukýnku jako mašlí. Fantazii se meze nekladou!