

Slaný ježek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- oválný bochník chleba 1 ks
- nožiček párky 10 ks
- paprika beraní roh 1 ks
- několik plátků sterilovaná paprika 1 ks
- salám na oblohu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Párky rozkrájíme na poloviny mírně zešikma, aby kopírovaly povrch chleba.

Z horní strany je napícháme na špejli tak hluboko, aby nebyla vidět, a postupně je připevníme do chleba. Z jedné nožičky párku odkrojíme 3 kolečka na oči a nos.

Na barevná jednohubková párátka napícháme dvě kolečka a připevníme je jako oči. Z beraního rohu a kolečka párku vytvoříme špičatý čumáček. Nad oči ještě přidáme plátky červené papriky a jako oblohu naskládáme kolečka salámu.