



przepisy.pl

Dobre kanapki dla dzieci "Gąsieniczka"



Składniki:

- Rama Classic** - 10 gramów
- kromki chleba półrazowego - 4 sztuki
- rzodkiewka - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- szynka - 2 plastry
- ser tostowy - 2 plastry
- zielona oliwka - 2 sztuki
- pomidor koktajlowy - 1 sztuka

 15 minut  1 osoba  Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z czterech kromek chleba wytnij koła.
2. Przełóż okrągłe części chleba na zmianę szynką i serem.
3. Z pomidora koktajlowego zrób głowę, a z zielonej oliwki ogon.
4. Użyj świeżego ogórka, aby zrobić nogi, a z rzodkiewki wytnij oczy i bużkę gąsienicy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl