



## Wąż śniadaniowy

przepisy.pl



### Składniki:

- chleb jasny, kwadratowy - 2 plastry
- chleb ciemny kwadratowy - 3 plastry
- twarożek śmietankowy - 1 opakowanie
- szczypiorek posiekany - 1 łyżka
- rzodkiewka - 2 sztuki
- pomidor mały - 1 sztuka
- plastry zielonego ogórka - 10 sztuk
- ser żółty Masdamer - 1 plaster
- ser gouda - 1 plaster
- salami lub szynka - 1 plaster
- schab - 1 plaster
- oliwki - 2 sztuki
- cebula - 2 plastry
- szpinak lub sałata-listki - 1 sztuka

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

30 minut 1 osoba Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Chleb pokroić na prostokąty (odciąć skórę). Stworzyć dowolny kształt węża. U mnie na zmianę - jasne z ciemnym pieczywem.
2. Głowę zakończyć owalnie, można części tułowia wycinać pod kątem lub zaokrąglać na zgięciach, końcówka natomiast to cienki trójkąt.
3. Każdy kawałek wysmarować serkiem. Dowolnie dekorować, np ogórek na cienkie półplasterki- układać w łuskę (jak dachówki), tak samo z rzodkiewką, serem.
4. Szczypior drobno posiekać, udekorować jeden "segment":) Na pysku są dwa plasterki cienko skrojonego schabiku, pomiędzy nimi zęby z sera żółtego i język z rzodkiewki oraz kielek rzezuchy. Oczy- Plasterek rzodkiewki, oliwki-serek i ziarenko pierzu, oprawki- cebulka, brwi i rzęsy- szczypiorek.
5. W efekcie wyszedł zabawny, długi stwór:) Ilość kanapeczek zależy od Was. Fajne podane kanapki np. na urodziny lub Dzień Dziecka Można doprawić solą i pieprzem, podać dodatkowo keczup. Można też w tym celu wykorzystać bagietkę. Kanapki można smarować masłem, pasztetem, pastą rybną lub jajeczną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)