

Tučnáci k sežraní na party! Tip na Silvestra!

Již za pár dní tu máme svátky klidu a míru. Pokud to u vás také znamená nejdříve absolvovat šílený "tour de shop", poté spáchat vánoční úklid úplně celého bytu, upéci, uvařit, nazdobit atd. atd... nebojte jen týden po této "pohodě" se opravdu můžete uvolnit a užít si s přáteli silvestrovský večer. :)

Ať už plánujete klidný večer se svými nejbližšími nebo bujarý večírek určitě neuděláte chybu když připravíte rychlé, chutné a přitom nevšední jednohubky. :)

...dobrou chuť :)

potřebné suroviny

Mini mozzarella dle počtu tučnáků
černé olivy dle počtu tučnáků
mrkev dle počtu tučnáků

+ špejle nebo párátka





Mrkev oškrábeme a nakrájíme na kolečka. Z každého kolečka vykrojíme klínek, ten nevyhazujeme ani nejíme, ale vložíme ho do olivy jako zobák.



Mozzarellu trošku skrojíme aby celý tučňák byl stabilnější. Další olivu rozkrojíme na polovinu a tu polovinu ještě nakrojíme, abychom měli křídla.



A teď již jen poskládat vše dohromady. :)



Na mrkev postavíme mozzarellu jako tělíčko a na ní olivu se “zobákem” jako hlavičku. Na tělo ještě dáme půl olivy místo křídel, spojená část bude nahoře mezi tělem a hlavou tučňáka, kterou je i trochu přidržíme. Páráktem celého tučňáka propíchneme. :))

Tito fešáci určitě zaujmou nejen na silvestra :)