

Czary Penelopy

Urodzinowe kanapeczki

Ostatnio obchodziłam bardzo szczególny dla mnie jubileusz: dziesięciolecie macierzyństwa. Innymi słowy, moja starsza córka ukończyła pierwszą 10-tkę swojego życia. Moim zdaniem jest to nie tylko święto obchodzącego urodziny, ale całej rodziny: i dziecka, i rodziców. Od wielu lat, sama przyjmując życzenia urodzinowe od swoich rodziców, składałam je również im. Z tym, że dla nich są to życzenia z okazji kolejnej rocznicy macierzyństwa i ojcostwa.

W tym roku przyjęcie dla koleżanek i kolegów mojej córki zorganizowane było pod hasłem „Zagadkowa impreza”. Pierwszą część, polegającą na podchodach z zagadkami i elementami detektywistycznymi, zorganizował mój mąż. Częścią cateringową zajęłam się ja.

Prócz jagodowo-śmietanowego tortu, który sama przygotowałam i innych przekąsek były kanapeczki krakersowe z pomidorkowymi biedronkami, strzeżone przez zastęp oliwkowych pingwinów. I to na nie właśnie podam przepis.



Potrzeba:

1 duża paczka krakersów (lub więcej - w zależności od ilości dzieci- u nas było 10 dzieciaków)

1 paczka małych grzaneczek

pasta szynkowa

20 dag wędzonej szynki z indyka

2 łyżki musztardy miodowej

łyżka majonezu

2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany

ząbek czosnku

sól, pieprz do smaku

do dekoracji:

drobny szczypiorek

pomidorki koktajlowe

czarne oliwki

odrobina majonezu

gęsty ocet balsamiczny

pingwiny:

serek typu Almette

słoiczek czarnych wypestkowanych oliwek

1 marchewka

wykałaczki= ilości pingwinów

Dzień wcześniej przygotowałam pastę szynkową:

Zmiksowałam wszystkie składniki pasty, doprawiłam do smaku, przełożyłam do szczelnego pojemnika, zamknęłam i schowałam na noc do lodówki. Pasta stężała w tym czasie i była idealna

do smarowania.

W dniu imprezy:

krakersy smarowałam pastą szynkową, obsypywałam szczypiorkiem i na szczypiorkowej łączce układałam biedronki.

Biedronki robiłam następująco:

pomidorki koktajlowe umyłam i każdy przekroiłam na pół. Połówkę nacięłam w 2/3 długości tak by powstały skrzydełka. Lekko je rozchyliłam i ułożyłam na krakersie. Główki biedronek powstały z 1/4 czarnej oliwki. Ćwiartkę oliwki przyłożyłam do pomidorkowego tułowia i biedronka gotowa. Z majonezu za pomocą strzykawki robiłam oczka a z gęstego octu balsamicznego robiłam ciemne kropki. Gotowe.

Pingwiny:

marchewkę umyłam obrałam i pokroiłam w plasterki. Z każdego plasterka wycięłam trójkącik. W ten sposób uzyskałam dziób pingwina i nóżki. Oliwkę - "korpus pingwina" - nacinałam wzdłuż i w powstałą kieszonkę wkładałam serek almette. Dokładnie wycierałam oliwkę z nadmiaru sera. W oliwce przeznaczonej na główkę, nożem nacinałam w połowie małej otwór, w który wkładałam trójkącik marchewkowy i miałam dziób pingwinka. Następnie na wykałaczkę nabijałam główkę, następnie tułów i podstawę czyli nóżki pingwinków. Małe grzaneczki smarowałam obficie serkiem almette i wbijałam w nie pingwinki.

Przed wyjściem w teren dzieci zjadły tort (zniknął błyskawicznie - każdy brał dokładki;)).

Tak posileni mali detektywi wyruszyli w miasto, by rozwiązywać przygotowane zadania. Po powrocie czekały na nie pingwinki, biedronki, owocowe języki i inne przekąski oraz domowej roboty lemoniada.

Przepis na kanapki z biedronkami podpatrzony w programie Ewy Wachowicz.

Polecam!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch