



Wiejska nuta dla dzieci



Składniki

- 400 g mielonego mięsa z indyka
- 1 duże jajko
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 przetarty ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 70 dag ziemniaków
- mleko
- pomidorki koktajlowe
- oliwki zielone i czarne
- cukinia
- pietruszka zielona
- marynowane grzybki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Ziemniaki obieramy ze skóry i gotujemy w osolonej wodzie. Ugotowane odstawiamy do wystudzenia. W misce wymieszać mięso mielone, jajko, szczyptę soli i pieprzu, szczypiorek i czosnek. Podsmażyc na małym ogniu cebulę na maśle pokrojoną w kosteczkę aż się zrumieni(ok.3 min). Cebulę wymieszać z mięsem. Uklepać serduszka i smażyć z każdej strony na 2 łyżkach oleju po 4-5 min. Na talerzu układamy kotleciki, z cukinii i pomidorów robimy grzybki. Grzybki układamy na plasterkach z ogórków. Biedronki robimy z oliwek i pomidorków. Każdego pomidorka przecinamy na pół i przecinamy środek do 2/3 długości, lekko rozchylamy tworząc skrzydełka biedronki. Część oliwek kroimy na ćwiartki. Kilka przeznaczamy na wycięcie kropeczek. Na pomidorkach umieszczamy kropki i łączymy z oliwkami. Wykałaczkę moczymy w majonezie i za jej pomocą malujemy oczka biedronką. Ziemniaki przeciskamy przez praskę. I mieszamy z mlekiem. Formujemy jeże. Część ziemniaków umieszczamy w rękawie do zdobienia tortów i robimy zdobienia. Na nich kładziemy marynowane grzybki, oczka i mordkę robimy z oliwek, wąsy z makaronu spaghetti. Całość dekorujemy zieloną pietruszką.