

# ESKYMÁCI



## CO POTŘEBUJEME:

- \* 10 dkg uzeného sýra
- \* 2 vejce natvrdo
- \* 1 menší cibule
- \* Lučina
- \* 3 lžice bílého jogurtu
- \* petrželová nať
- \* mrkev
- \* sůl
- \* pepř
- \* ředkvičky
- \* mozzarella třešinky
- \* kapie
- \* slunečnicová semínka
- \* pomazánkové máslo
- \* miska
- \* párátko
- \* struhadlo
- \* ostrý nůž
- \* prkýnko
- \* hrnec
- \* lžice
- \* lžička

1



Uzený sýr nastrouháme na jemném struhadle a trochu si ho necháme na ozdobu.

2



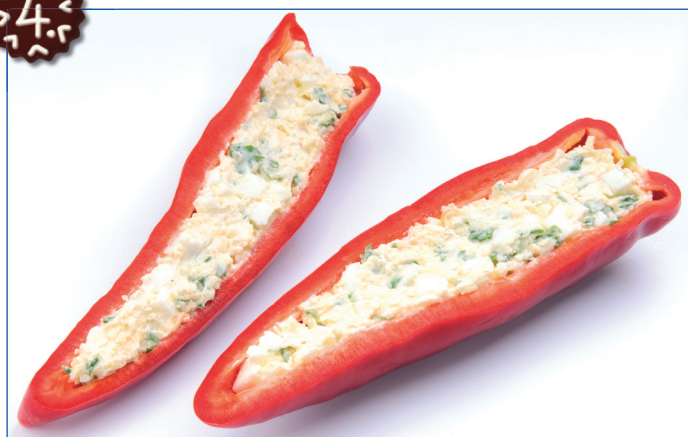
Vajíčka dáme do hrnce s vodou, přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 10 minut. Potom přelijeme studenou vodou. Vajíčka natvrdo, cibuli a petrželovou nať nakrájíme na drobnu, přidáme Lučinu, jogurt, trochu soli a pepře a smícháme pomazánku.

3



Kapie rozkrojíme podélně napůl...

4



... a naplníme je pomocí malé lžičky pomazánkou.

5



Ředkvičkám nakrojíme otvory na oči, nos a pusku, zapíchneme do nich slunečnicová semínka a nakonec je napíchneme na párátko společně s mozzarellou.

6



Párátka zapíchneme do kapije, zadní část ředkvičky namažeme pomazánkovým máslem a posypeme strouhaným sýrem. Nakonec z mrkve vyřízneme veslo.

## ZLEPŠOVÁK

Štiplavost cibule se zmírní, pokud ji přelijeme horkou vodou.

