

Wielkanocne kurczaczki z jajek na twardo



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **195** Ocena: **8046**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 jajka
- kawałek marchewki
- ziarenka na oczy (czarny sezam, siemie lniane lub czarny pieprz)
- Sałata lub rzeżucha do dekoracji

Sposób przygotowania:

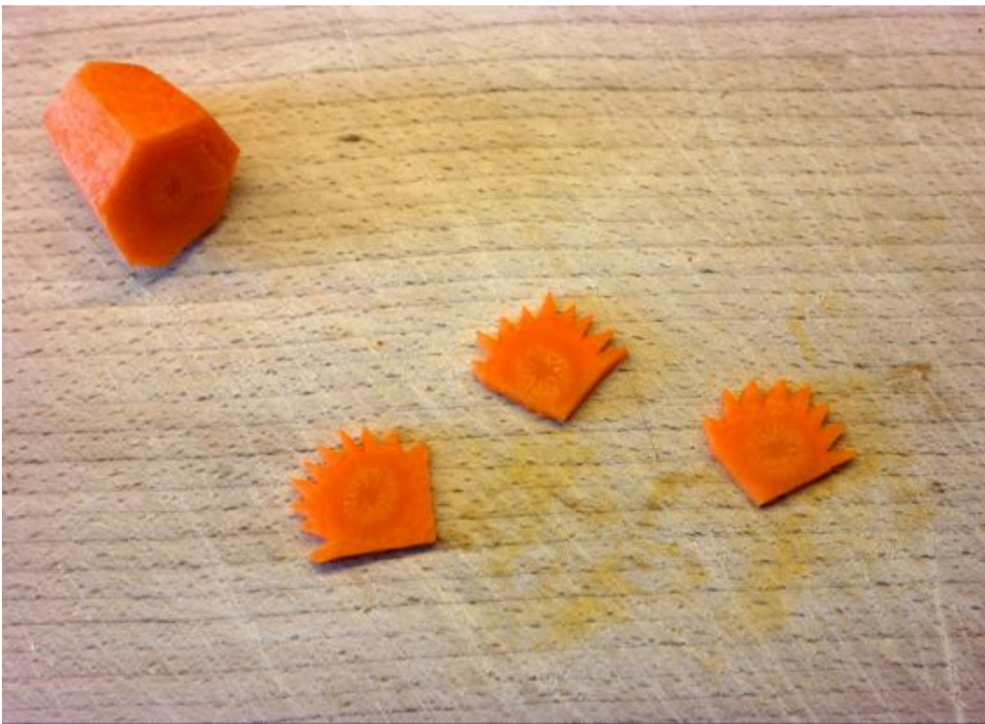
- 1 Jajka gotujemy na twardo, studzimy i ostrożnie obieramy ze skorupki, żeby nie uszkodzić białka.
- 2 Kawałek marchewki obieramy za skórki.



- 3 Kroimy 3 cienkie plasterki - to będą grzebienie naszych kurczaków.



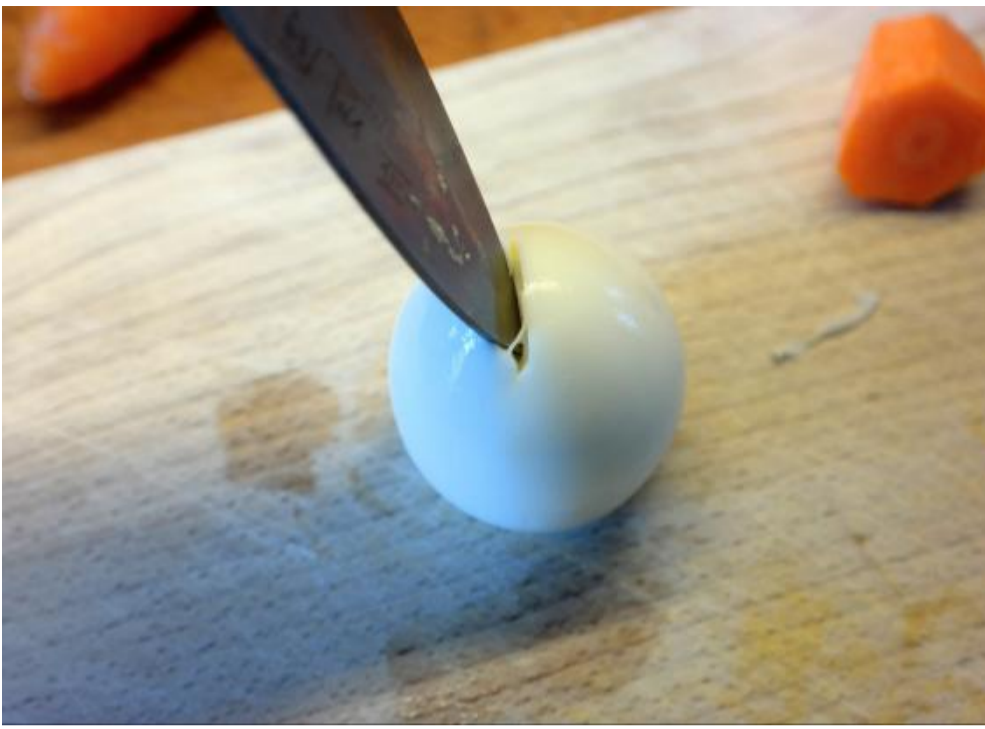
4 W każdym z plasterków wycinamy ząbki - jak na zdjęciu.



5 Z jajka odcinamy końcówkę, żeby kurczaczki stały stabilnie.



6 Stawiamy jajko na desce i nożem delikatnie nakrawamy górę jajka - tworząc otwór na grzebień.



- 7 Do tak przygotowanego otworu wkładamy grzebyk z marchewki :)



- 8 Dziób kurczaka robimy z małych marchewkowych trójkątów, które pozostały nam po wykrajaniu grzebienia :) Oczy możemy wykonać z ziarenek. Ja akurat miałam w domu czarny sezam, ale idealnie sprawdzi się również siemie lniane lub czarny pieprz.



- 9 Gotowe kurczaczki możemy ułożyć na malutkiej deseczce, liściach sałaty albo na łączce z

rzeżuchy.



10 Dobrej zabawy! :)

Twoje notatki do przepisu: