



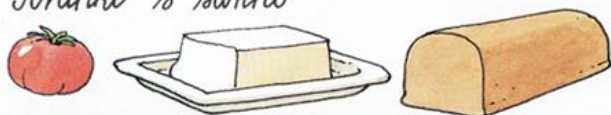
Obloženi kruhki

S skodelico toplega mleka lahko obložene kruhke postrežem za zajtrk, s kozarcem sadnega soka jih s tekom pohrustam za malico, skupaj z dobro solato pa niso ravno najslabša večerja. Če obložene kruhke lepo okrasim, mi pridejo prav za praznovanje rojstnega dne s sošolci in prijatelji. Ne, nikakor jih ne gre podcenjevati, tehle obloženih kruhkov. A kako jih pripravim? Lahko takole, lahko pa so tudi čisto drugačni, saj si jih lahko izmislim sam.



Potrebujem:
ovsen kruh
maslo
šunko
paradižnik
peteršilj

Kruhki s šunko



Rezino kruha namažem z maslom. Na kruh položim rezino šunke. Paradižnik narežem in z rezinami obložim kruhek. Kruhek okrasim z vejico peteršilja.

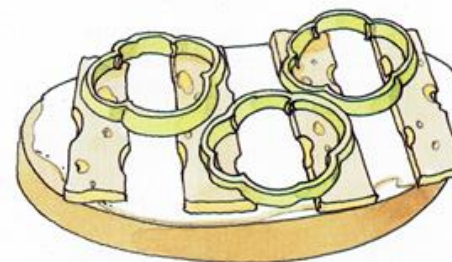


Kruhki s sirom



Potrebujem:
črn kruh
maslo
sir
1 surovo papriko

Iz paprike izdolbem semenje in jo narežem na kolobarčke. Kruh namažem z maslom. Obložim ga z rezinami sira in kolobarčki paprike.



Potrebujem:
bel kruh
maslo
hren z majonezo
4 liste zelene solate
rezine kuhanega ali pečenega piščanca

Kruhki s piščancem

Kruh namažem najprej z maslom, nato pa še s hrenom. Liste solate operem in z njimi obložim kruhke. Na liste položim še rezine piščančjega mesa.

