

KANAPKI Z NOWALIJKAMI



Jak zrobić kanapki z nowalijkami?

<https://www.google.com/search?client=opera&q=Kanapki+z+nowalijkami&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8>

Notatka:

Jajka gotujemy na twardo i obieramy ze skorupki. Wszystkie warzywa myjemy, sałatę suszymy, ogórka obieramy. Rzodkiewkę, ogórek, jajko i wędlinę kroimy na plasterki, siekamy szczypiorek.

Na kromce chleba z masłem układamy:

- *zieloną sałatę,*
- *plasterki ogórka,*
- *wędlinę,*
- *pomidorki koktajlowe,*
- *rzodkiewki,*
- *jajko ugotowane na twardo*
- *szczypiorek.*

Kanapki wiosenne można podawać w towarzystwie herbaty owocowej, miętowej lub niegazowanej wody mineralnej.

Polecenie:

Wykonaj według powyższego przepisu kanapki z nowalijkami.

Możesz też posiać rzeżuchę. Na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem wysyp nasiona. Codziennie podlewaj niewielką ilością wody. Po kilku dniach, gdy wyrosną zielone listki, używaj do kanapek, sałatek, zup.

Zdjęcia potraw i rzeżuchy proszę przesłać na pocztę klasową lub mój służbowy mail.

Powodzenia! Bogusława Strzyż