

Pomysły na szybkie halloweenowe przekąski



Opis wskazówki

Przebiegająca impreza z okazji Halloween kojarzy się z duchami, strasznymi potworami, odrażającymi stworami i dyniami. Tak samo jak na każdym innym przyjęciu w Halloween nie może zabraknąć pysznego jedzenia.

Organizujesz imprezę halloweenową i nie masz pomysłu na tematyczne przekąski? Chcesz czegoś więcej niż standardowa zupa dyniowa? Szukasz inspiracji na proste, ale przede wszystkim szybkie przystawki? Nasze propozycje przyspieszą i ułatwią zaplanowanie, a następnie przygotowanie przerażająco smacznej uczyty dla każdego!

Słodkie dynie

Inaczej można je nazwać mandarynkowymi dyniami. Są bardzo proste w przygotowaniu. Wystarczy wziąć ok. 10-15 mandarynek i obrać je ze skórki. Bardzo ważne jest aby nie rozdzielać cząstek. Mandarynki muszą zostać w całości. Nie musisz dokładnie ich obierać, białe włoski mogą imitować pajęczyny. Aby mandarynka wiernie przypominała dynię w otwór po włóknach w środku włóż kawałek selera naciowego.

Owocowe Szczęki

Najłatwiej wykonać je z twardych jabłek. Z jednego jabłka bez problemu wykonasz 4 szczęki. Przekrój je na ćwiartki i wytnij gniazdo nasienne. Zostaw skórkę – będzie imitowała krwiste wargi. Przy pomocy małego noża od strony skórki wytnij jamę ustną i zęby. Jeśli nie masz zdolności manualnych wydrąż otwór i na białej czekoladzie lub karmelu przyklej mini pianki marshmallow.

Naleśnikowe Pajęczyny

Przepis na ciasto naleśnikowe chyba zna każdy. Mąka, mleko, jajko, olej, ewentualnie odrobina cukru. Ciasto nakładaj na rozgrzaną patelnię łyżką lub strzykawką. Pajęczyny powinny być wielkości łopatkki lub szpatuły, której będziesz używać do przewracania. Nie będą się łamały podczas zmiany strony. Jeśli masz wprawę w smażeniu naleśników możesz usmażyć naleśniki duszki i dynie. Zaczynając nakładać ciasto od konturów uzyskasz różne kolory ciasta dzięki czemu rysunek będzie bardziej wyraźny.

Straszne duchy

Masz sprawdzony przepis na babeczki? Po upieczeniu i ostudzeniu przytnij im wierzchołki, a następnie odwróć je do góry nogami i polej roztopioną białą czekoladą. Mleczną lub gorzką czekoladą domaluj oczy i usta. Straszne babeczki gotowe!

Miotły Czarownic

Tutaj z pomocą przyjdzie ciasto filo, szczypiorek i paluszki. Ciasto potnij wzdłuż na paski, jeden z dłuższych boków gęsto ponacinaj tworząc frędzle. Potnij pasy na krótsze kawałki i owijaj wokół końców paluszków. Koniec ściśnij tak, aby przylegał do paluszka (uważaj, żeby go nie złamać). Miotły ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj je roztrzepanym białkiem. Piecz do zarumienienia ciasta. Gotowe miotły przewiąż szczypiorkiem.

Serowe Kości

Możesz je przygotować zarówno z ciasta filo jak i z francuskiego. Rozłóż arkusze ciasta i nożem lub foremką wytnij kształt kości. Dowolny żółty ser pokrój na plasterki i również wytnij kości. Jeśli wycinasz je nożem postaraj się aby miały taki sam kształt jak ciasto. W przypadku ciasta francuskiego kości zrób z dwóch płatów ciasta z plasterkiem sera w środku. Przy cieście filo potrzebnych będzie więcej arkuszy tworzących spodnią i górną warstwę. Na papierze do pieczenia ułóż kości z ciasta i piecz według instrukcji na opakowaniu.

Mumie

Sa to zwykle parówki zwijane w ciście francuskim ale podane w niespodziewany sposób. Ciasto francuskie potnij na cienkie paski