

Przekąski dla dzieci na Halloween



Opis wskazówki

Impreza Halloween to wspaniała zabawa dla dzieci! Podczas gdy Twoje pociechy będą przygotowywały przerażające przebrania, Ty możesz postarać się, by na stole było równie strasznie.

Ziemniaczane mumie

Składniki (na 8 mumii):

4 duże żółte ziemniaki,
16 pulpetów z mięsa mielonego, doprawione sosem pomidorowym,
ser mozzarella starty lub pokrojony na cienkie, długie paski,
16 plasterków czarnych oliwek,
opcjonalnie: sos i parmezan do dekoracji.

Opis przygotowania

Ziemniaki opłucz i osusz. Zawij je w folię aluminiową i włóż na ok. 1 godzinę do piekarnika, rozgrzanego do 190°C. Jeśli w ziemniaki łatwo jest wbić widelec, to znaczy że są gotowe. Wyjmij je z piekarnika i odstaw do ostygnięcia. Pulpety podgrzej na średnim ogniu. Ser potnij w cienkie paski trochę dłuższe niż długość ziemniaków. Każdy z ziemniaków przekrój na pół. Wydrąż je tak, by pozostawić z każdej strony pas o szerokości ok. 6-10 mm. Do każdej połówki włóż po 2 pulpeciki i uformuj je tak, by przypominały mumie. Owiń je paskami mozzarelli tak, by przypominały bandaże. Końce zawij pod pulpety. Z plasterków oliwki dorób mumii oczy. Całość podpiekaj w piekarniku przez około 2-5 minut, tak by ser zaczął topnieć.

Potwór-capri

Tradycyjną sałatkę podaj w niecodziennej formie!

Składniki:

ser mozzarella,
zielone oliwki,
czarne oliwki,
pomidor,
całe liście świeżej bazylii,
oliwa z oliwek.

Opis przygotowania

Odetnij oba końce oliwek. Staraj się odcinać je tak, by oba plastry miały podobny kształt i rozmiar. W plasterkach oliwki zrób wgłębienia, tak by przypominały oczy. Najlepiej wykorzystać do tego plastikową rurkę. Z czarnych oliwek wytnij źrenice i umieść je w zielonych plasterkach. Mozzarellę pokrój na plasterki i ułóż na nich oczy z oliwek. Na talerzu ułóż listki bazylii, na nich plasterki pomidora i mozzarellę z oliwkami. Całość delikatnie skrop oliwą z oliwek.

Serowe oczy

To najłatwiejsza i najszybsza przekąska na Halloween.

Składniki:

ser; Bąbel