

אופן ההכנה

לוקחים שתי פרוסות לחם וחותכים אותן לצורה של טייל (חותכים פס מכל צד כדי שיהיה מלבן, ואז שתי חתיכות בצדדים באלכסון למעלה)

עם קורצן עגול קטן קורצים שני חלונות בפרוסה העליונה של הכריך.

מורחים גבינה לבנה על הפרוסה התחתונה, מסדרים מעל פרוסות של ביצה קשה וסוגרים עם הפרוסה העליונה.

מעבירים את הכריך לצלחת.

מניחים כנפיים משני צידי הכריך למטה משאריות של הלחם שחתכנו ומורחים עליהן גבינה לבנה.

מסדרים פלפלים צבעוניים שחתוכים לפסים בתחתית הכריך בצורה של להבה.

מוסיפים מקל מלפפון לקישוט ושפיץ בקצה מפלפל חתוך בצורת משולש קטן.

קורצים ירח וכוכבים מגבינה צהובה ומקשטים את הצלחת.

יצא בונבון! שיהיה בתיאבון

yes.



nickjr.



מנה לאסטרונאוטית - כריך טייל

מצרכים

לחם פרוס

גבינת צהובה פרוסה

פלפל אדום, צהוב וכתום

מלפפון

זיתים ירוקים פרוסים

גבינה לבנה

ביצה קשה

קורצן עגול קטן וגדול+

קורצן בצורת כוכב

