

# BOHÓC BAGEL VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

## ÖSSZETEVŐK

1/2 csomag Garden Gourmet  
Vegetáriánus Pirított falatok

1 db bagel

2 salátalevél

2 db koktélpáradicsom

3 fekete olajbogyó

1 db banán

1 csík zeller

1 evőkanál mogoróvaj

Néhány szem áfonya

Néhány szelet uborka

1 db mandarin

csokoládépaszta - opcionális

🍴 1 ADAG

🕒 10 PERC

👤 KÖNNYŰ

Nem beszélünk bohócságokat, amikor azt állítjuk, a gyerekek imádni fogják ezt a Bohóc bagelt az uzsonnásdobozukban. Egy gyors, vegetáriánus, imádnivaló recept, sok színes gyümölcssel.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. KÉSZÍTSÜK EL A BOHÓC BAGELT

A bagelt hosszában félbevágjuk, ráhelyezzük a salátát. A vegetáriánus pirított falatokat a csomagoláson található utasítás szerint süssük meg, és rendezzük el a salátán. Helyezzük rá a bagel tetejét, és készítsünk egy arcot – koktélpáradicsom lehet az orr, a szem és a száj pedig fekete olajbogyóból.

### 2. KÉSZÍTSÜNK A BANÁNBÓL DELFINT

Vágjuk félbe a banán szárát, hogy a delfinnek száját csináljunk. Tegyük a száruk közé egy bogyós gyümölcsöt vagy más gyümölcsdarabot, és rajzoljunk szemeket a banán héjára.

### 3. KÉSZÍTSÜK EL A „ZELLERHERNYÓT”

Egy darab zeller homorú részébe mogoróvaját kenünk, és egy sor áfonyát nyomkodunk bele. Használjunk egy páradicsmot a fejként, és rajzoljunk rá egy arcot pl. csokoládépasztával.

### 4. KÉSZÍTSÜK EL A „MANDARINCSIGÁT”

A mandarin héját mindkét oldalán vágjuk körbe, majd hámozzuk le, így csak középen marad egy gyűrű a héjából. Vágjuk le a maradék héj egyik oldalát fejnek 2 füllel, és rajzoljunk az egyikre egy arcot pl. filctollal.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**