

Оригинальный бутерброд «Тигренок» особенно хорошо подойдет для детских праздников.



Ингредиенты:

Для приготовления бутерброда вам потребуется: 1 булочка, 2 ломтика сыра, 2 ломтика колбасы вареной или ветчины, 1 черная маслина без косточек, 2 зернышка кукурузы, 1 помидор, перышки укропа или лука, листья зеленого салата. Время приготовления составляет 40 минут.



Пошаговое приготовление:

1. Разрежьте булочку вдоль на три части.



2. Среднюю часть булочки смажьте сливочным маслом.



3. Сверху положите кружочки сыра и колбасы. Это «туловище».



4. Верхняя часть туловища – это «голова» тигренка. Подложите под нее лист зеленого салата – «гриву».



5. Из ломтика колбасы вырежьте два кружочка – «ушки». Из нижней части булочки вырежьте треугольники – «лапки» и «носик».



6. Вырежьте из сыра овальные кусочки – «щечки», уложите на них перышки зеленого лука (или тонко нарезанную кожицу огурца) – «усы». Сделайте «рот» из кусочка помидора. Приклейте все детали майонезом. Черную маслину (можно крупный крыжовник) разрежьте поперек на две части. Уложите половинки срезом вниз. В отверстия вставьте зернышки кукурузы (можно просто кусочки сыра) – это «глаза». Сделайте «брови» и прикрепите «хвостик» из петрушки или любой другой зелени.



С нетерпением жду ваших комментариев! Спасибо вам за посещение нашего кулинарного сайта! Буду рада, если вы поделитесь своими кулинарными рецептами на [кулинарном форуме](#) сайта.
