

Leknín z rajčete

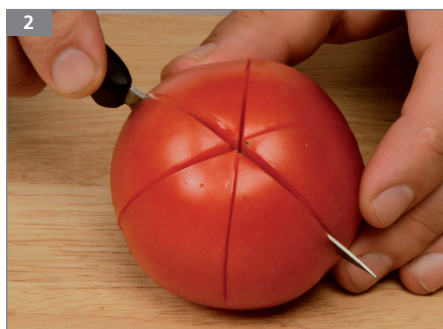


Surovina: rajče, okurka, petrželka

Další varianty: ředkvička, švestka, pomeranč, grapefruit

Pomůcky: zeleninové nože

Náročnost: **



Postup:

1. Připravíme si suroviny a nářadí.
2. Rajče rozřízneme na 6 nebo 8 stejných dílů. Dokrojíme do cca $\frac{2}{3}$ výšky plodu.
3. Lehce zmáčkneme prsty první a třetí dílek, druhý by se měl lehce povysunout. Opatrně úzkým nožem seřezáváme slupku s tenkou částí dužiny, aby byla odkrojená část pevnější.
4. Kontrolujeme výrobek po první části. Lístičky musí trčet do stran a částečně do výšky.
5. Jednotlivé lístičky dokončíme. Při řezání nakloníme na sebe tak, abychom nezlomili dužinu.
6. Případně můžeme přidat ještě malé zoubky po obvodu.
7. Z části okurky nařizneme slabé plátky do klínků.
8. Dílek do klínku vkládáme do zářezů v rajčeti. Pomůžeme si vždy nožem.
9. Finální ozdoba.