



Leipäveneet

Aineet: 4 puikulanmuotoista leipää
(voileipämargariinia)
150 g broilerin fileleikkelettä tai kalkkunasavufileetä
(4 juustoviipaletta)
8 lehteä lehtisalaattia
0,5 kurkkua
0,5 paprikaa tai
2 tomaattia
8 cocktailtikku

Valmistus: Halkaise leivät ja sivele levitteellä halutessasi. Aseta jokaiselle leivälle salaatinlehti. Viipaloi kurkku ja paprika tai tomaatit. Ota 8 leikkeleviipaletta erikseen ja asettele loput leiville kauniisti (samoin juustoviipaleet).

Jaa kasvikset leiville. Laita cocktailtikku jokaiseen leipään pystyyn ja laita leikkeleviipale purjeeksi tikkuun ja purjehdusregatta on valmis.