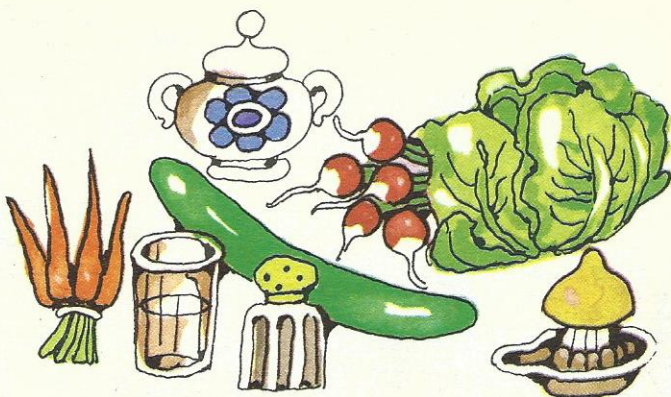


Przepis na krokodyla

1 węzowy ogórek,
4 pęczki rzodkiewek,
2 pęczki młodej marchewki,
1 główka sałaty,
1/2 szklanki śmietany,
1 łyżeczka soku z cytryny,
sól, cukier.



Najpierw oczyścimy rzodkiewki i marchewkę i wszystko – wraz z ogórkiem i sałatą – dokładnie płuczemy pod kranem.

Z jednego końca ogórka robimy krokodylową paszczę. Wpierw ścinamy ukośnie wierzch paszczy, potem nacinamy ostrożnie otwór paszczy i do środka wsuwamy język wycięty z plasterka szynki, polędwicy albo kiełbasy.

Gdy paszcza gotowa, kroimy ogórek w cienkie plasterki – ale tak, żeby nie przecinać go do końca, bo by się nam cały krokodyl rozleciał. Solimy, ale nie za bardzo.

Z odciętego kawałka ogórka wycinamy dwie łapki.

Wprawdzie krokodyl ma cztery łapy, ale wystarczą mu dwie przednie. Tylnych i tak by nie było widać, bo krokodyl będzie siedział w zaroślach.

Z dwóch plasterków rzodkiewek robimy krokodylowi oczy, a z dwóch ziarenek pieprzu – żrenice.

Teraz robimy brzeg Nilu i zarośla. Rzodkiewki i marchewkę kroimy w cienkie paski.

Pokrojone jarzyny układamy na półmisek i zalewamy śmietaną, doprawioną do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Na tym układamy krokodyla.

Ponieważ krokodyl ma trochę inny ogon od ogórka, maskujemy tę różnicę zaroślami z listków sałaty.

