



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Kriške tosta
1 kom	Jaje
4 žlice	Grčkog jogurta
1 žlica	Meda
1 žličica	♦ Golden Milk Mješavina Začina
	Voće po izboru: jagode, maline, kupine, borovnice, trešnje
	Šećer u prahu

Jogurt tost s Golden Milkom

⌚ 20–30 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje.
- 2 U zdjelici sjedinite jaje, grčki jogurt, med i Kotányi Golden Milk mješavinu začina.
- 3 Stražnjom stranom žličice udubite sredinu tosta kako bi stvorili mjesto za nadjev. Rasporedite nadjev na kriške tosta.
- 4 Prebacite tost na lim za pečenje i nadjenite voćem.
- 5 Pecite tost 10-12 minuta, odnosno dok se nadjev ne stvrdne, a tost dobije zlatnu boju. Posipajte šećerom u prahu i poslužite.

