



Punjeni slani kroasan za doručak

⌚ 15–20 Min 🍴 🍴 🍴

Priprema

- 1 U zdjeli vilicom promiješajte jaja s prstohvatom soli i papra.
- 2 Slaninu popržite na tavi s malo maslaca dok ne postane hrskava, a zatim je ocijedite na komadu kuhinjskog papira.
- 3 Otopite malo maslaca na tavi i umiješajte smjesu od jaja. Jaja kuhajte po želji.
- 4 Narežite kroasane i prekrijte ih slaninom, jajima, prstohvatom kajenskog papra i preostalim sastojcima poput naribanog sira i rotkvica.
- 5 Dodajte sitno sjeckani vlasac i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

2 kom ◆ Svježih kroasana

4 kom ◆ Velikih jaja

1 jušna žlica Maslaca

1 prstohvat ◆ Papar šaren i zrnu

1 prstohvat ◆ Himalajska sol

0.5 čajne ◆ Kajenski papar mljeveni
žličice

4 kom ◆ Kriški slanine

1 hrpa ◆ Vlasca

1 jušna žlica ◆ Naribanog sira

2 kom ◆ Rotkvice

