



# 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 rotkvice.
- 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 šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
0.5 čajne žličice	♦ Kajenski papar mljeveni
4 kom	Kriški slanine
1 hrpa	Vlasca
1 jušna žlica	Naribanog sira
2 kom	Rotkvice

