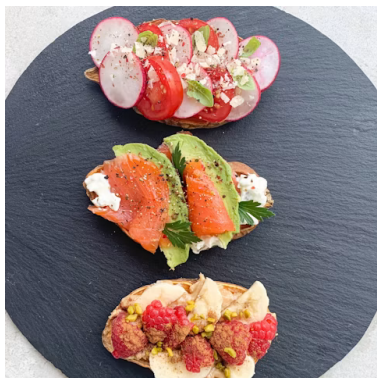




Тост от сладък картоф с пикантни топинги

⌚ 40–50 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр. Сладки картофи

За сладкия топинг

100 g Фъстъчено масло
Пресни горски плодове,
пълна чаша

1 бр. Банан

Щипка ♦ Канела на прах

За топинга със съомга:

100 g Пушена съомга

250 g Сирене комидж

2 бр. Авокадо

Сос с копър

Щипка ♦ Морска сол

За средиземноморския топинг

5 бр. Коктейлни домати

5 бр. Репички

3 с.л. Босилеково песто

1 Шепя рукола

2 с.л. Босилек, пресен

100 g Пармезан

Щипка ♦ Морска сол

Щипка ♦ Черен пипер на зърна

- 1 Обелете и нарежете сладките картофи. Резените трябва да са с дебелина около 1 см, тъй като това ще им помогне да запазят формата си.
- 2 Загрейте фурната на 200°C (392°F) и поставете картофите върху тава за печене. Препоръчваме да обръщате филийките на всеки 5 минути. Печете за 25 минути (в идеалния случай). Ако искате да сте сигурни, че резените сладък картоф всъщност са сготвени, набодете ги с вилница, за да проверите.
- 3 Вече можете да покриете сготвените филийки сладък картоф със съответния топинг.
- 4 Средиземноморски топинг: Намажете сладките картофи с малко босилеково песто, нарежете резенчета репички и коктейлни домати отгоре и поръсете настърган пармезан. Подправете с хималайска сол и пипер меланж на зърна от Kotányi и гарнирайте с пресни листа босилек.
- 5 Топинг със съомга: Намажете сладките картофи със сирене комидж. Нарежете на тънки резенчета авокадото и го нарежете върху картофите с парченца съомга. Намажете със сос с копър и поръсете хималайска сол и черен пипер Kotányi.
- 6 Сладък топинг: Намажете сладките картофи с фъстъченото масло и нарежете резенчета банан и пресни плодове отгоре. Овкужете с щипка канела на Kotányi.

