



Тосты из батата с пикантными топпингами

🕒 40–50 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Очистите и нарежьте батат. Ломтики должны быть около 1 см толщиной, чтобы не потерять форму.
- 2 Нагрейте духовку до 200°C и выложите ломтики на противень. Рекомендуем переворачивать ломтики каждые 5 минут. Запекайте в течение 25 минут (в идеале). Чтобы проверить готовность ломтиков батата, проколите их вилкой.
- 3 Теперь можно использовать выбранный топпинг.
- 4 Средиземноморский вариант: намажьте батат тонким слоем соуса песто с базиликом и положите сверху ломтики редиса, помидоры черри и тертый пармезан. Приправьте гималайской солью от Kotányi и дробленой смесью перцев и украсьте свежими листьями базилика.
- 5 Вариант с лососем: намажьте батат тонким слоем творога. Нарежьте авокадо тонкими ломтиками и выложите на батат вместе с лососем. Приправьте соусом из укропа, гималайской солью и перцем от Kotányi.
- 6 Сладкий вариант: намажьте батат арахисовым маслом и украсьте кусочками банана и свежими ягодами. Посыпьте щепоткой корицы от Kotányi.

Ингредиенты 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

4 шт. Батат

Сладкий топпинг

100 г Арахисовое масло

1 Чашка свежих ягод

1 шт. Банан

1 щепотка 🔥 Корица цейлонская молотая

Топпинг с лососем:

100 г Копченый лосось

250 г Творог

2 шт. Авокадо

Укропный соус

1 щепотка 🔥 Соль морская

Средиземноморский топпинг

5 шт. Помидоры черри

5 шт. Редис

3 ст. л. Песто с базиликом

1 Пучок руколы

2 ст. л. Базилик свежий

100 г Пармезан

1 щепотка 🔥 Соль морская

1 щепотка 🔥 Перец черный горошек

