

Toast zo sladkých zemiakov s pikantnou oblohou

40–50 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks.	Sladké zemiaky

Na sladkú oblohu

100 g	Arašidové maslo
1	Čerstvé bobuľové ovocie, za šálku
1 ks.	Banán
1 štipka	Škorica mletá

Na lososovú oblohu:

100 g	Údený losos
250 g	Tvarohový syr
2 ks.	Avokádo
	Kôprová omáčka
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na stredomorskú oblohu

5 ks.	Koktailové paradajky
5 ks.	Reďkovky
3 PL	Bazalkové pesto
1	Za hrsť rukoly
2 PL	Bazalka, čerstvá
100 g	Parmezán
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé

Príprava

1. Ošúpte sladké zemiaky a nakrájajte ich na plátky. Plátky by mali mať hrúbku približne 1 cm, čo im pomôže udržať si správny tvar.
2. Predhrejte rúru na 200 °C (392 °F) a položte plátky na plech na pečenie. Odporúčame plátky otáčať približne každých 5 minút. Pečte 25 minút (odporúčaný čas). Ak chcete mať istotu, že sú plátky sladkých zemiakov hotové, skontrolujte ich popichaním vidličkou.
3. Teraz môžete natrieť uvarené plátky sladkých zemiakov nátierkou podľa vašej chuti.
4. Stredomorská verzia: Potrite sladké zemiaky trochou bazalkového pesta spolu s nakrájanými reďkovkami, koktailovými paradajkami a strúhaným parmezánom. Ochuťte himalájskou soľou a štvorfarebným korením Kotányi a ozdobte čerstvými listami bazalky.
5. Verzia s lososom: Natrite na sladké zemiaky trochu tvarohového syra. Nakrájajte avokádo na tenké plátky a spolu s lososom ho poukladajte na zemiaky. Ochuťte kôprovou omáčkou, himalájskou soľou a korením Kotányi.
6. Sladká verzia: Bataty potrite arašidovým maslom a navrch poukladajte plátky banánu a čerstvé ovocie. Ozdobte štipkou škorice Kotányi.