



Toast zo sladkých zemiakov s pikantnou oblohou

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

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 škoricice Kotányi.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 hrst rukoly

2 PL Bazalka, čerstvá

100 g Parmezán

1 štipka ♦ Morská soľ jedlá jódovaná

1 štipka ♦ Čierne korenie celé

