



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom. Batata

Za slatki tost:

100 g Maslaca od kikirikija

1 Svježih bobica, šalica

1 kom. Banane

1 prstohvat

Za tost s lososom:

100 g Dimljenog lososa

250 g Svježeg kravljeg sira

2 kom. Avokada

Umaka od kopra

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

Za mediteranski okus

5 kom. Koktel rajčica

5 kom. Rotkvica

3 jušne žlice Pesta od bosiljka

1 Šaka rukole

2 jušne žlice Bosiljka, svježeg

100 g Parmezana

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

1 prstohvat ♦ Papar crni zrno

Tost od batata s ukusnim dodacima

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Ogulite batate i narežite ih na ploške. Optimalna debljina ploški je 1 cm kako bi zadržale oblik.
- 2 Zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F) i stavite ploške batata na lim za pečenje. Preporučujemo vam da ploške batata okrenete približno svakih 5 minuta. Pecite 25 minuta (idealno vrijeme). Ako želite provjeriti jesu li ploške batata pečene, probodite ih vilicom.
- 3 Sada kuhane ploške batata možete pokriti željenim dodacima.
- 4 Mediteranska verzija: Na batate nanosite malo pesta od bosiljka, ploškice rotkvica i cherry rajčica te naribani parmezan. Začinite Himalajskom solju i Paprom šarenim Kotányi te ukasite svježim listovima bosiljka.
- 5 Verzija s lososom: Premažite batate svježim kravljim sirom. Tanko narežite avokado te njime i lososom pokrijte batate. Začinite umakom od kopra te Kotányi Himalajskom solju i Paprom.
- 6 Slatka verzija: Premažite batate maslacem od kikirikija i prekrijte ploškama banane i šumskim voćem. Ukasite prstohvatom Kotányi Cimeta.

