Tost od batata s ukusnim dodacima

40–50 Min

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

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 nanesite malo pesta od bosiljka, ploškice rotkvica i cherry rajčica te naribani parmezan. Začinite Himalajskom solju i Paprom šarenim Kotányi te ukrasite 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. Ukrasite prstohvatom Kotányi Cimeta.