



Vafli od batata sa skutom i poširanim jajetom

🕒 25–30 Min 

Priprema

- 1 Za tijesto ogulite batat te ga nasjeckajte na sitne komade i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša. Ocijedite i ostavite da se potpuno ohladi. Batat, jaja, brašno, prašak za pecivo i malo soli dobro izmiješajte, a zatim dodajte Kotányi Sweet Potato mješavinu začina.
- 2 Za skutu usitnite sjemenke korijandera, zatim pomiješajte s ostalim sastojcima i začinite solju i paprom.
- 3 Aparat za vafle premažite uljem i pecite vafle. Čuvajte vafle na toplom.
- 4 Zakuhajte 2 l vode u loncu s octom. Zamutiti vodu pjenjačem. Dodajte jaja, smanjite vatru te kuhajte jaja 6 minuta.
- 5 Špinat začinite octom i uljem. Stavite vafle na tanjur i njih premažite s malo skute. Na vrh dodajte špinat i jedno poširano jaje, pa pospite sjemenkama sezama.

SAVJET: Ocat u vodi za poširanje čini da se bjelanjak brže učvrsti.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Špinata
1 žlica	Jabučnog octa
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Sjemenki crnog sezama
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

Za vafle:

2 kom	Mala batata (cca 300g svaki)
2 kom	Jaja
120 g	Brašna
1 žličica	Praška za pecivo
3 žlice	♦ Sweet Potato

Za skutu:

1 žlica	♦ Korijander u zrnu
200 g	Skute
2 žlice	Mlijeka
1 žlica	♦ Sweet Potato

Za poširana jaja:

4 kom	Jaja
30 ml	Octa

