

RETSEPT

# Prantsuse sarvesaiakesed koos Nutella®-ga

Keskmine

45 minutit



## KOOSTISAINED

### 2 PORTSJONIT

1 muna

 $\frac{1}{2}$  klaasi piima

näpuotsatäis kaneeli

näpuotsatäis muskaatpähklit

näpuotsatäis soola

1 sarvesai, päev vana

või

2 spl Nutella®

2 spl tavalist Kreeka jogurtit

 $\frac{3}{4}$  klaasi värskaid vaarikaid

1-2 spl röstitud sarapuupähkleid, hakitud



Selle maitstva retsepti  
nautimiseks piisab 15  
grammist Nutella®  
-st inimese kohta!

## MEETOD

- 1 Sega väikeses kausis kokku muna, piim, kaneel, muskaatpähkel ja sool.
- 2 Lõika sarvesaiad pooleks ja asetage väikesesse madalasse küpsetusnõusse, mis oleks piisavalt suur, et pooled oleksid ühe kihina. Kalla munasegu sarvesaiadele; leotage 10 minutit. Pööra pooled ümber ja leota veel 10 minutit.
- 3 Kuumuta mittenaakuvat praepanni ja lisa sinna võid.
- 4 Kui või on sulanud, pane sinna sarvesaiad ja prae keskmisel kuumusel mõlemalt poolt 5-7 minutit.
- 5 Pane üks sarvesaia pool taldrikule, määri 1 spl Nutella®-ga, seejärel jogurtiga ja raputa peale vaarikad. Kaunista hakitud sarapuupähklitega ja serveeri apelsinimahla või piimaga.

## Jaga retsepti hashtag#nutellaretsept

Kas oled sarvesaiasõber? Muidugi olete, seega võtke oma hommikusöögilauda meie vastupandamatute **Nutella® prantsaslike sarvesaiadega!**