

RECEPTAS

Kruasanas-prancūziškas skrebutis su „Nutella®“

Vidutinis

45 min.



INGREDIENTAI

2 PORCIJOMS

1 kiaušinis

 $\frac{1}{2}$ puodelio pieno

žiupsnelis cinamono

žiupsnelis muskatų

žiupsnelis druskos

1 vakarykštis kruasanas

sviestas

2 šaukštai kremo „Nutella®“

2 šaukštai natūralaus graikiško jogurto

 $\frac{3}{4}$ puodelio šviežių aviečių

1–2 šaukštai kepintų smulkintų lazdynų riešutų



Vienai šio gardaus
recepto porcijai užteks
15g kremo „Nutella®“
“– skanaus!

GAMINIMAS

- 1 Nedideliame dubenėlyje išplakite kiaušinį su pienu, cinamonu, muskatais ir druska.
- 2 Perpjaukite kruasaną per pusę ir įdėkite į negilų kepimo indą, kuris būtų pakankamo dydžio, kad viena prie kitos tilptų abi kruasano pusės. Ant viršaus supilkite kiaušinio plakinį; pamirkykite 10 minučių. Apverskite puses ir pamirkykite dar 10 minučių.
- 3 Įkaitinkite nesvylančią keptuvę ir sudėkite sviestą.
- 4 Sviestui ištirpus įdėkite kruasaną ir kepkite ant vidutinės ugnies po 5–7 minutes iš kiekvienos pusės.
- 5 Padėkite vieną kruasano puselę ant lėkštės, užtepkite šaukštą kremo „Nutella®“, šaukštą jogurto, uždėkite aviečių.
Pabarstykite smulkintais riešutais ir patiekite su apelsinų sultimis ar pienu.

**Pasidalinkite receptu su grotažyme
#nutellarecipe**

Esate kruasanų gerbėjai? Aišku, kad taip – tad išbandykite naują meniu ir patiekite pusryčiams šį nepakartojamą **kruasaną-prancūzišką skrebutį su „Nutella®“!**