

RECEPTĒ

Kruasānu franču grauzdiņš ar Nutella®

Vidēja

45 min



SASTĀVDAĻAS

2 porcijām

1 ola

½ glāze piena

Šķipsniņa kanēļa

Šķipsniņa muskatrieksta

Šķipsniņa sāls

1 kruasāns, dienu vecs

Sviests

2 ēd.k. Nutella®

2 ēd.k. grieķu jogurta

¾ glāze svaigu aveņu

1-2 ēdamkarotes grauzdētu lazdu riekstu,
sasmalcinātu

Lai pagatavotu un
izbaudītu šo gardo
recepti, pietiek ar 15 g
Nutella® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 Nelielā traukā sajauciet olu, pienu, kanēli, muskatriekstu un sāli.
- 2 Pārgrieziet kruasānu uz pusēm un ievietojiet mazā, seklā cepštraukā, kas ir pietiekami liels, lai vienā kārtā izklātu visas pusītes. Kruasānam pārlej olu maisījumu; pamērcējiet 10 minūtes. Apgrieziet pusītes un pamērcējiet vēl 10 minūtes.
- 3 Uzkaršējiet nepiedegošu pannu un pievienojiet sviestu.
- 4 Kad sviests ir izkūsis, pievienojiet kruasānu un apcepiet vidējā temperatūrā 5-7 minūtes no katras puses.
- 5 Novietojiet vienu kruasāna pusi uz šķīvja, uzsmērējiet 1 ēdamkaroti Nutella[®], kam seko jogurts un avenes.
Rotājiet ar sasmalcinātiem lazdu riekstiem un pasniedziet ar apelsīnu sulu vai pienu.

**Dalieties ar recepti- hashtag
#nutellarecipe (tēmturis #nutellareceptes)**

Vai jūs esat kruasānu cienītājs? Protams, ka jūs esat, tāpēc atsvaidziniet savu brokastu galdu ar mūsu neatvairāmo **kruasānu franču grauzdiņu ar Nutella[®]**!