

RECEPT

Francouzský toast z croissantu s pomazánkou Nutella®

Střední

45 Min.



SUROVINY

NA 2 PORCE

- 1 vejce
- ½ hrnku mléka
- Špetka skořice
- Špetka muškátového oříšku
- Špetka soli
- 1 croissant ze včerejška
- Máslo
- 2 lžičky pomazánky Nutella®
- 2 lžičky bílého řeckého jogurtu
- ¾ hrnku čerstvých malin
- 1–2 lžičky nasekaných pražených lískových oříšků



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

- 1 V malé misce smíchejte vejce, mléko, skořici, muškátový oříšek a sůl.
 - 2 Croissant rozkrojte na dvě poloviny a položte je vedle sebe do mělkého pekáčku tak, aby se vešly vedle sebe. Nalijte na croissant vaječnou směs a nechte ji vsakovat 10 minut. Otočte obě poloviny a nechte je namáčet dalších 10 minut.
 - 3 Zahřejte máslo v nepřilnavé pánvi.
 - 4 Jakmile se máslo roztaví, přidejte croissant a smažte na středním ohni 5–7 minut z každé strany.
 - 5 Položte jednu polovinu croissantu na talíř, potřete ji 1 polévkovou lžící pomazánky Nutella® a přidejte jogurt a maliny.
- Ozdobte nasekanými lískovými oříšky a podávejte s pomerančovým džusem nebo mlékem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept