

RECEPT

Francúzsky toast z croissantu s nátierkou Nutella®

Stredná

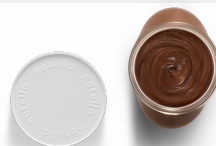
45 Min.



INGREDIENCIE

NA 2 PORCIE

- 1 vajce
- ½ hrnčeka mlieka
- štipka škorice
- štipka muškátového orieška
- štipka soli
- 1 včerajší croissant
- maslo
- 2 lyžice nátierky Nutella®
- 2 lyžice bieleho gréckeho jogurtu
- ¾ hrnčeka čerstvých malín
- 1 – 2 lyžice nasekaných pražených lieskových orieškov



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

- 1 V malej miske zmiešajte vajce, mlieko, škoricu, muškátový oriešok a-soľ.
 - 2 Croissant rozkrojte na-dve polovice a-položte ich do-nízkeho pekáčika tak, aby sa-vošli vedľa seba. Nalejte na-croissant vaječnú zmes a-nechajte ju-vsakovať 10-minút. Otočte obidve polovice a-nechajte ich máčať ďalších 10-minút.
 - 3 Rozohrejte maslo v-nepriľnavej panvici.
 - 4 Do rozohriateho masla vložte croissant a-smažte na-strednom ohni 5--7-minút z-každej strany.
 - 5 Položte jednu polovicu croissantu na-tanier, potrite ju-1-polievkovou lyžicou nátierky Nutella® a-pridajte jogurt a-maliny.
- Ozdobte nasekanými lieskovými orieškami a-podávajte s-pomarančovým džúsom alebo mliekom.

0 recept sa podelte hashtagom #nutellarecept