

Domáce mandľové maslo na sendviči

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme mandľové maslo. Blanšírované mandle rozmixujeme v mixéri. Pridáme všetky ostatné prísady (5 PL kokosového oleja, 1 PL medu, soľ podľa chuti, škorica) a mixujeme, kým nezískame maslovú konzistenciu. Počas mixovania môžeme párkrát premiešať.

Krajce chleba opečieme v hriankovači alebo na panvici. Vždy jeden krajec chleba natrieme mandľovým maslom, na neho poukladáme priečne nakrájané banány, ktoré sme pokvapkali citrónovou šťavou, nakoniec na vrch dáme lístky mäty a zakryjeme druhým krajcom chleba.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Citróny** - 10 g
- **Mäta pieporná** - 10 g
- **Banán** - 200 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Škorica mletá** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

