

Francúzske toasty s jablkom, škoricou a pistáciami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske si vyšľaháme 2 vajcia so smotanou na šľahanie, (kokosovým) cukrom (2 PL), škoricou (1/4 ČL) a (himalájskou) soľou. Na panvici si rozpálime maslo, toasty (8 krajce) obalíme v rozšľahaných vajíčkach a na masle ich z oboch strán opražíme do zlatista. Jablko si umyjeme, vykôstkujeme a nakrájame na tenké plátky. Cukor si zmiešame so škoricou. Hotové toasty si poukladáme na tanier, posypeme cukrom (1 PL) so škoricou (1/4 ČL), poukladáme na ne jablká a nakoniec ozdobíme nasekanými pistáciami.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 50 g
- **Jablká červená** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Pistácie nesolené** - 40 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 40 g
- **Škorica mletá** - 7 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

