



Sladký bryndzový toast

Suroviny:

1 ks menšie francúzskej bagety
3 pl javorového sirupu (+ 2pl zálievky)
2 pl kokosového oleja
3 pl medu
1 čl škorice

60 g lúpaných vlašských orechov
100 g bryndze
100 ml mandľového mlieka
1 ks granátového jablka



Postup:

- 1** Vlašské orechy nahrubo podrvíme a približne 4-5 minút zľahka opekáme na suchej panvici. Odložíme bokom.
- 2** Med rozmiešame v mandľovom mlieku, pridáme škoricu a všetko vylejeme do plytkej priestrannej misky. Bagetu pokrújanú na dlhšie plátky namáčame v zmesi z oboch strán, kým nenasiakne všetku tekutinu. Opražíme ju do zlatista na panvici potretej kokosovým olejom.
- 3** Bryndzu vymiešame s javorovým sirupom a kopcovito ju vrstvíme na opečené toasty, posypeme opraženými orechmi, zrnkami granátového jablka a polejeme zvyškom javorového sirupu.