

Tosty a la francuskie w otrębach z jagodowym serkiem



MAGDALENAIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chleb tostowy	6 kromek
mleko	1/2 szklanki zimnego
otręby	orkiszowe 2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
masło	4-5 łyżeczek
twaróg	250 g chudego
jagody	4 łyżki
woda	około 1 i 1/2 łyżki
miód	około 2 łyżeczek
banan	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie tostów francuskich z otrębami

Przygotowujemy 2 głębokie talerze. Do jednego wlewamy 1/2 szklanki mleka. Do mleka dodajemy 2 łyżeczki otrębów orkiszowych, mieszamy.

Do drugiego talerza wbijamy 2 całe jajka, dodajemy łyżeczkę cukru wanilinowego, roztrzepujemy widelcem.

Kromki z chleba tostowego maczamy z obu stron najpierw w mleku z otrębami, a następnie w jajku. Nie moczymy chleba zbyt długo, aby nam się nie rozpadł.

Na patelni rozpuszczamy około 1-2 łyżeczek masła (po kolejnym smażeniu dodajemy znów masło). Układamy nasze nasączone tosty i smażymy na małym ogniu z obu stron, aż uzyskamy lekko złoty kolor (należy ostrożnie przewracać tosty na drugą stronę).

Przygotowanie jagodowego twarożku i całego dania

Jagody umieszczamy w rondelku i dodajemy do nich odrobinę wody (1 1/2 - 2 łyżki), gotujemy na małym ogniu ciągle mieszając, aż jagody puszcza sok. Jeśli mamy mrożone jagody nie dodajemy do nich wody. Zdejmujemy z ognia i studzimy.

Do naszego jagodowego sosu dodajemy chudy twaróg i miód do smaku, wszystko razem dokładnie łączymy przy użyciu widelca.

Usmażone, jeszcze ciepłe tosty podajemy z jagodowym twarożkiem i pociętym w plasterki bananem.

Pyszne i szybkie śniadanie.

