

Pieczony chleb



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	100 g
cukier waniliowy	do smaku
cynamon Prymat	do smaku
cukier	50 dag
mleko	1/2 litra
jajko	2 sztuki
chleb	4 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka, cukier i mleko roztrzepujemy razem. Kromki chleba zamaczamy , następnie odsączamy i smażymy chleb na patelni z roztopionym masłem, aż nabiorą złotego koloru. Upieczone nakładamy na talerzyk i posypujemy cukrem waniliowym oraz cynamonem. W wersji pikantnej zamiast cynamonu i cukru waniliowego można użyć papryki oraz pieprzu. Smacznego !!