



Ölz velik toast "french toast" s skutno kremo in slivami

Pravi gurmanski zajtrk: recept za 2 porcije



Sestavine

8 rezin Ölz velik toast

3 jajca

300 ml mleka

1 majhna žlica sladkorja

1/2 majhne žlice cimeta

4 čajne žlice masla

250 g skute

100 ml smetane

2 čajni žlici sladkorja za glazuro

1 majhna žlica limoninega soka

Pečene/dušene slive

Sesekljani mandlji

Čas priprave

15 min

1. V široki skledi zmešajte jajca, mleko, cimet in sladkor.
2. Segrejte ponev z malo masla.
3. Rezine Ölz velik toast eno za drugo potopite v mlečno zmes in jih približno 2 minuti na vsaki strani cvrite na maslu.
4. Za skutno kremo najprej stepite smetano za stepanje s sladkorjem v prahu, da postane čvrsta. Nato vmešajte skuto in limonin sok.
5. Dušene slive na kratko segrejte.
6. Nato postrezite 4 rezine francoskega toasta s skutno kremo, dušenimi slivami in sesekljanimi mandlji in popoln gurmanski zajtrk je pripravljen.