French Toast” z Ölz mlečnimi kruhki s čokolado, s svežim jagodičevjem in javorjevim sirupom

lato zapečeno, čokoladno in čudovito sadno - popolno za zajtrk ali brunch za 4 osebe.



Sestavine
4 Ölz mlečni kruhki s čokolado
2 Jajci
100 ml Mleka
1 čajna žlička vaniljeve paste
1 čajna žlička Cimet
ščepec soli
1 žlica Masla
220 g svežega jagodičevja
javorjev sirup

_____
Količina: 4 porcije

Čas priprave
15 min

1. Priprava mlečnih štručk:
Ölz mlečne kruhke s čokolado prerežite na polovice.

2. Priprava jajčno-mlečne mešanice:
V plitvi posodi gladko zmešajte jajca, mleko, vaniljevo pasto, cimet in ščepec soli.

3. Namakanje štručk:
Polovice mlečnih štručk na hitro pomočite v jajčno-mlečno mešanico in jih nežno obrnite, da se navlažijo z obeh strani. Pazite, da se ne prepojijo preveč.

4. Peka:
V ponvi na srednji temperaturi stopite maslo. Mlečne štručke popecite z obeh strani do zlato rjave barve.

5. Serviranje:
»French Toast« razporedite na krožnike, obložite s svežim jagodičevjem in po želji pokapajte z javorjevim sirupom.

6. Uživanje:
Najboljši je še topel.