



Ölz velik toast "french toast" s skutno kremo in slivovim toastom

Pravi gurmanski zajtrk: recept za 2 obroka



Sestavine

8 diskov Ölz velik toast

3 jajca

300 ml mleko

1 majhna žlica sladkor

1/2 majhna žlica cimet

4 ČŽ maslo

250 g skuta

100 ml smetana

2 ČŽ sladkor za glazuro

1 majhna žlica limonin sok

pekač sлив

mandljive rezine

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 ocvrite 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 segrejemo.
6. Zdaj postrezite 4 rezine francoskega toasta s skutno kremo, dušenimi slivami in sesekljenimi mandljimi in popoln gurmanski zajtrk je pripravljen.