



Pečene jajčne kruhove rezine s pomarančno lupinico

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kruh narežemo. V posodici dobro zmešamo jajca, mleko, ekstrakt, 1 žlico sladkorja, lupinico. Kruh namočimo v zmešano zmes in pustimo da se napije.

V ponvi stopimo in dobro segrejemo maslo. Vanj stresemo namočen kruh in ga dobro prepečemo na srednji do večji temperaturi. (7/9) Popečenega potresememo s preostalim sladkorjem in postrežemo.

Veselo sladkanje!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 jajca
- 5-6 žlic mleka
- 1 žlica masla
- 1/2 čajne žličke vanilijevega ekstrakta
- 2 žlici sladkorja
- 2-3 kosi kruha
- malce pomarančne lupinice