

EGGSPERCI



TOSTY FRANCUSKIE Z TRUSKAWKAMI W SYROPIE KLONOWYM I MIĘTĄ

🕒 20 MINUT

👤 4-8 PORCJI

SKŁADNIKI



- 6 jaj Kotlina Natury
- 2 szklanki mleka
- 8 kromek chleba orkiszowego lub innego dowolnego
- szczypta soli morskiej
- 1 łyżka cukru waniliowego lub ekstraktu z wanilii
- ¼ szklanki cukru koksowego lub brązowego
- Masło do smażenia
- 2 szklanki świeżych, umytych i pokrojonych truskawek
- ½ łyżeczki cukru waniliowego
- ½ szklanki syropu klonowego
- Liście świeżej mięty
- Jogurt naturalny

PRZYGOTOWANIE



1. W głębokim naczyniu wymieszać razem jaja, mleko, wanilię i cukier kokosowy.
2. Do naczynia z masą powkładać kromki chleba, tak aby z każdej strony porządnie nasiąknęły. Zostawić na kilka minut.
3. Pokrojone truskawki delikatnie wymieszać z syropem klonowym i ½ łyżeczki cukru waniliowego.
4. Na rozgrzanej patelni roztopić masło i po kolei, z każdej ze stron, smażyć tosty, aż nabiorą przyjemnego, złocistego koloru.
5. Podawać ciepłe z truskawkami w syropie klonowym i z miętą. Smakują idealnie z odrobiną gęstego jogurtu naturalnego.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL