

Słodkie grzanki na śniadanie

By odmłodzić stary chleb można go podgrzać w mikrofalach lub w piekarniku, by wskrzesić czerstwe pieczywo należy je zamoczyć w jajku. Takie grzanki polecam na słodko i słono na niedzielne śniadanie. Najlepiej użyć do tego słodkiego pieczywa takiego jak rogal lub chałka.

Jajka łączymy z mlekiem, dodajemy szczyptę soli. Pieczywo kroimy na małe części. Wszystko zamaczamy w jajecznym roztworze. Obracamy, by rogale całe nasiąkły.

Małą ilość tłuszczu rozgrzewamy na patelni, obsmażamy grzanki z obu stron, obracając po 1-2 minutach. Smażymy do uzyskania złocistego koloru.

Grzanki podajemy z ulubionymi dodatkami, jemy gorące prosto z patelni.

Smacznego

Ten przepis bierze udział w akcji:

Składniki:

- 2 czerstwe rogale
- 2 jajka
- pół szklanki mleka
- szczypta soli
- dodatki do grzanek: miód, borówki, dżem jaki mamy pod ręką, biały ser
- olej/masło do smażenia