

Francúzska hrianka s vykrojeným stredom s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

25 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

- 8 krajcov chleba
- 3 vajcia
- ¼ šálky mlieka
- ½ ČL vanilky
- štipka soli

4 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

POSTUP



1

V malej miske vyšľahajte vajcia, mlieko, vanilku a zmes nalejte do-plytkej nádoby.

Na-dosku na-krájanie položte 4-krajce chleba. Pomocou vykrajovačiek vykrojte zo-stredu každého krajca ľubovoľný tvar. Zvyšné 4-krajce nechajte celé.



2

Všetky kúsky chleba ponorte do-vaječnej zmesi.

Na-nepriľnavej panvici opražte každý kúsok dozlatista, potom ho-otočte, aby sa-opiekla aj-druhá strana.



3

Na 4-celé krajce chleba natrite lieskovoorieškový krém Nutella®. Navrch každého položte plátok chleba s-vykrojeným stredom, aby bolo vidno lieskovoorieškový krém Nutella®.

Podávajte teplé s-pohárom mlieka a-kúskami ovocia.

Tip: Vyrezané kúsky chleba nevyhadzujte –dajú sa-z-nich urobiť malé kúsky francúzskej hrianky.

