



Tost francuski z malinami i borówkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tost francuski na słodko z owocami to dobry pomysł na letnie śniadanie. Możemy dodać dowolne owoce.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W misce roztrzepujemy jajka, dodajemy sól oraz śmietankę Łaciatą i mieszamy.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy masło. Każdą kromkę obtaczamy w jajku i smażymy na patelni przez około 3-4 minut z każdej strony, aż się zrumienia.

Krok 3

Borówki myjemy i ususzamy. Maliny myjemy i rozdrabniamy.

Krok 4

Każdą kromkę smarujemy serkiem. Układamy borówki oraz maliny. Orzechy siekamy i posypujemy tosty. Podajemy.

Składniki:

4 kromki chleba tostowego

Ok. 150 g borówek amerykańskich

Ok. 150 g malin

2 jajka

¼ łyżeczki soli

4 łyżki Śmietanki Łaciatej 12%

Serek śmietankowy (do smarowania)

2 łyżki masła Łaciate

2 łyżki orzechów włoskich