



Tosty francuskie z szynką i serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tosty francuskie to pyszne i sycące śniadanie, które przygotujesz w bardzo prosty i szybki sposób.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajko roztrzepujemy w głębokim talerzu. Dodajemy śmietankę Łaciatą, pieprz, sól oraz paprykę i mieszamy.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy masło. Kromki chleba tostowego wkładamy do masy jajecznej tak, aby obydwie strony były „mokre” od jajka. Moczmy dosłownie 1-2 sekund, aby tylko pokryć masą jajeczną chleb.

Krok 3

Na rozgrzane masło układamy kromki chleba tostowego. Smażymy z jednej strony na mniejszym ogniu przez około 3 minuty, aby się zrumieniła. Następnie przekładamy na drugą stronę. Układamy na jednej kromce dwa plastry sera, na to dwa plastry szynki i znów kładziemy dwa plastry sera. Następnie przykrywamy drugą kromką, stroną, którą smażyliśmy jaką pierwszą. Całość smażymy przez około 4-6 minut. Tak, aby ser się rozpuścił.

Krok 4

W trakcie smażenia przekładamy kanapkę na drugą stronę. Jak już ser się rozpuści i tost przyrumieni to podajemy.

Składniki:

2 kromki chleba tostowego

1 jajko

2-3 łyżek śmietanki Łaciatej 12%

¼ łyżeczki soli

¼ łyżeczki pieprzu

¼ łyżeczki słodkiej papryki w proszku

1 łyżka masła Łaciate

2 plastry szynki

4 plastry sera żółtego