

Domácí strouhanka z toastového chleba

Časová náročnost: 5 minut

Seznam přísad

1/5 balení	toastový chléb (světlý či tmavý) - dle množství zamýšlené okamžité spotřeby
------------	---



Postup přípravy

Toastový chléb po vyndání z obalu natrháme na kusy, popř. jej překrájíme nožem na zhruba 4 části (každý toast). Kusy čerstvého (!) toastového chleba dáme do mixeru a nasekáme v něm nadrobno. Mixujeme samozřejmě včetně kůrky. Vzniklou strouhanku z toastového chleba používáme stejně jako klasickou strouhanku ze suchého pečiva - tedy například jako poslední vrstvu trojobalu pro smažení jakéhokoliv pokrmu.

Poznámka: Při mixování můžeme ke strouhance **přidat i čerstvé bylinky** (petrželku, pažitku, tymián či například kopr), čímž nám vznikne úžasná bylinková strouhanka vhodná například na voňavou a křupavou krustu při pečení. Tu uděláme tak, že bylinkovou strouhanku smícháme s olivovým olejem a poklademe na ryby, zeleninu či brambory a zapečeme je v troubě.