

Francouzský toust s krémovým sýrem a jahodami

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

4 plátky	toustový chléb
1 ks	vejce
2 balíčky	skořicový cukr
1 lžice	máslo
4 až 5 lžice	krémový sýr
4 ks	velké jahody



Postup přípravy

Každý plátek toustového chleba nejprve válečkem rozválíme na pouze několik milimetrů silnou placičku. Tu poté pomažeme vždy lžící krémového sýra, necháváme pár milimetrů místo na každém okraji, aby sýr nevytékal. Jahody pokrájíme na malé kousky a naskládáme na sýr. Chléb opatrně smotáme do ruličky, pokud nám nechce držet, můžeme si pomoci párátkem, které ovšem po smažení nezapomeneme vyndat. V jedné misce si rozmícháme vajíčko, do hlubokého talíře nasypeme skořicový cukr. Smotaný chléb obalíme ve vajíčku, poté ve skořicovém cukru. Pro silnější a křupavější vrstvu můžeme proces ještě jednou zopakovat. Na pánvi necháme rozehrát máslo a obalené ruličky necháme pozvolna do zlatova upéct. Ihned podáváme.