

Lehký vaječný chléb (cloud bread)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

3 ks	vejce
špetka	sůl
3 lžíce	sýr žervé neochucený



Postup přípravy

Název odpovídá jeho chuti i podobě, jelikož cloud v překladu znamená oblak. Chléb je stejně tak nadýchaný a křehký a neobsahuje ani špetku mouky. Hlavní složkou jsou vejce, která můžete bez výčitek jíst, i pokud zrovna hubnete do plavek. Tak neváhejte a vyzkoušejte tento chutný chléb ještě dnes!

Postup:

Žloutky opatrně oddělíme od bílků. Do bílků přidáme špetku soli a vyšleháme tuhý sníh. Odložíme stranou a do žloutků přidáme žervé. Mícháme, dokud se nezačne tvořit pěna a směs lehce nezesvětlá. Poté pomocí gumové stěrky opatrně vmícháme sníh z bílků. Na plech vyložený pečicím papírem tvoříme lžící libovolně velké placičky a pečeme ve vyhřáté troubě na 150°C přibližně 30 minut, dokud chléb nezezlátne. Podáváme jako přílohu či zkrátka konzumujeme jako jakékoliv jiné pečivo.