

# Ztracený toast s borůvkami

Časová náročnost: 15 minut

## Seznam přísad

6 plátek	toustový chléb
1 ks	vejce
1 dl	plnotučné mléko
kousek	máslo
1 lžíce	olivový olej
	skořicový cukr
	čerstvé (popř. mražené) borůvky
	borůvkový džem
	smetana ke šlehání na ozdobu



## Postup přípravy

V misce rozmícháme vejce, která trochu rozředíme mlékem. Na pánvi rozehřejeme máslo s olivovým olejem. Plátek toustového chleba obalíme ve směsi vejce a mléka, na rozpálené pánvi jej opečeme z obou stran dozlatova a pak ještě horké obalíme ve skořicovém cukru. Na každý toast položíme ohřáté borůvky s džemem a ozdobíme ušlehanou smetanou. Ihned podáváme.

**Poznámka:** Ve Francii je tento pokrm nazýván "pain perdu" (ztracený chléb), v anglicky mluvících zemích je pak toto jídlo známé jako "french toast".