

Francouzský toast s banánem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

3 ks	vejce
4 lžíce	mléko
8 až 10 plátek	toastový chleba
	olej na smažení
150 ml	zakysaná smetana
	cukr (podle chuti)
1 plechovka	Salko karamel
2 ks	zralý banán
1 hrst	nesolené oříšky (např. kešu nebo arašídy)



Postup přípravy

V misce si smícháme vejce s mlékem a na pánvi rozežřejeme olej. Do této vaječné směsi namočíme toastové chleby a na rozpáleném oleji je osmažíme z obou stran dozlatova. Po usmažení je necháme odkapat na papírové utěrce. Mezitím si smícháme zakysanou smetanu s troškou cukru a otevřeme Salko karamel. Osmažený toast pokapeme zkaramelizovaným Salkem, přidáme oslazenou zakysanou smetanu, poklademe banány pokrájenými na kolečka a vše posypeme nasekanými oříšky. Ihned podáváme.

Poznámka: Salko karamel je již zkaramelizované zahuštěné slazené mléko a nemusíme jej tedy vařit. Stačí otevřít plechovku a máme bez práce sametový a lahodný karamel.