Francouzský toast s jahodami

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

3 ks	vejce
4 lžíce	mléko
8 až 10 ks	bílý toastový chléb
	olej na smažení
asi 12 ks	čerstvé jahody
1 lžíce	moučkový cukr
trochu	mletá skořice

Postup přípravy

V misce si smícháme vejce s mlékem a na pánvi rozehřejeme 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. Vybrané čerstvé jahody omyjeme, rozpůlíme a ozdobíme jimi osmažené toastové chleby. Podle chuti pocukrujeme moučkovým cukrem rozmíchaným s mletou skořicí a ihned podáváme.