

Francouzské toasty s Lipánkem bez laktózy

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Vůně skořice se smetanou a k tomu javorový sirup. Jde vůbec odolat?



Ingredience

- 130 g Lipánek bez laktózy
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1/4 lžičky skořice
- 50 ml smetany na vaření bez laktózy (případně Jihočeskou smetanu)
- 6-8 toastů (podle velikosti)
- tuk na smažení (případně Jihočeské máslo)
- ovoce a javorový sirup na dochucení

Návod na přípravu:

Vejce rozklepneme do hlubokého talíře, přidáme vanilkový cukr, skořici a smetanu bez laktózy. Toasty obalíme z obou stran v připravené směsi. Mezitím rozpálíme na pánvičce Jihočeské máslo od Madety. Toasty smažíme z obou stran dozlatova. Hotové potřeme Lipánkem bez laktózy, poklademe na sebe a polijeme javorovým sirupem. Navrch poklademe čerstvé ovoce a podáváme :)