



Francúzsky toast s mangom a marhuľovým džemom (French toast)

Budeme potrebovať:

4 plátky sladkého sendvičového chleba (môže byť aj starší), 2 vajcia, 1 dcl plnotučného mlieka, 1 lyžicu vanilkového cukru, 2 lyžice broskyňového džemu RELAX, polovicu manga, štipku soli, práškový cukor, trochu oleja alebo masla

z krajce toastového chleba výdatne potrieme broskyňovým džemom. Na džem naukladáme plátky manga a toast spojíme zvyšnými krajcami chleba. Džem dodá toastu sladkosť a skvelú chuť, ale v tomto prípade plní aj ďalšiu úlohu: krajce chleba sa nám pekne spoja a keď ich budeme vysmázať budú držať pokope.

V miske si rozšľaháme vajcia s mliekom, vanilkovým cukrom a štipkou soli. Toasty vo vajíčku kompletne obalíme. Toasty opečieme na masle alebo oleji z oboch strán do chrumkava. Pri otáčaní dávajte pozor, aby sa krajce od seba neoddelili.

Opečené francúzske toasty uložíme na seba na tanier, navrch dáme kúsky nakrájaného manga a výdatnú porciu džemu. Na záver toasty poprášime cukrom. Dokonalé sladké raňajky. Mango môžete nahradiť aj kúskami broskýň alebo marhúľ. A veľmi dobre v tomto recepte fungujú aj plátky jablka. Ale fantázii sa medze nekladú.