

Francouzský toust s jablky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Jablka, oloupaná zbavená jadřinců a nakrájená na tenká kolečka 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Tmavý cukr 2 lžíce
- Skořice 1.2 lžička
- Voda 60 ml
- Vejce 2 ks
- Mléko 60 ml
- Vanilkový extrakt 1.2 lžička
- Dlouhé šikmé plátky bagety 4 ks
- Máslo 1 ks
- Zakysaná smetana nebo šlehačka k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do hrnce nebo do hlubší pánve vložte jablka, máslo, tmavý cukr, skořici a vodu, přiveďte k varu a na malém plameni nechte táhnout asi 10 minut, až vše zkaramelizuje a zhoustne. Sundejte prozatím z plotny.

V hlubokém talíři si rozšlehejte vejce, mléko a vanilku. Plátky bagety do směsi postupně ponořte, aby se z obou stran nasákly.

Mezitím si v pánvi nechte rozpustit máslo a všechny plátky z obou stran dozlatova osmažte, Trvá to

3-4 minuty na každé straně. Opečené plátky bagety rozdělte na dva talíře, polijte je karamellem s jablky a dejte si k nim zakysanou smetanu nebo šlehačku.