

Malinový sendvič

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Polotučný tvaroh 130 g
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Francouzská bageta 16 plátků
- Maliny 1,5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Mléko 125 ml
- Máslo 40 g
- Moučkový cukr k podávání 1 hrnek
- Med k podávání 1 sklenice

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte tvaroh, 2 lžíce krupicového cukru a vanilkový extrakt. Polovinu pečiva rozložte na pracovním stole, potřete ochuceným tvarohem, nvrch rozdělte maliny a přiklopte zbylými plátky bagety. Vejce našlehejte s mlékem a 1 lžící cukru. Ve směsi z obou stran „obalte“ vzniklé sendviče a

z každé strany je 2-3 minuty smažte na rozpuštěném másle. Podávejte pokapané medem, posypané cukrem.