

Krutony do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 ks
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C.

Bagetu, můžeme i veku, nakrájíme na plátky. Měly by být asi 1 cm široké, ne méně, ne více. Tenké budou moc tvrdé, široké nebudou křupavé. Máslo rozehejeme.

Všechny plátky potřeme z obou stran máslem. Skládáme je na plech a pečeme v troubě dozlatova. Během pečení je otočíme. Doba pečení je od 7 do 10 minut.

Hotové krutony vkládáme do polévek.

Krutonky můžeme podle chuti solit nebo kořenit. Do másla také můžeme přidat bylinky.