

Kroutonky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej na smažení 1 ks
- toastový chléb 4 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z toastového chleba okrájíme kůrky. Zbytek nakrájíme na stejné kostičky.

Na pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje a kostičky na něm zprudka smažíme asi 2 - 3 minuty. Prostě dozlatova. Olej můžeme nahradit máslem. Kroutonky budou jemnější.

Pánev odstavíme, kostičky vybereme (nejlépe děrovanou lžicí) a osušíme od přebytečného tuku.

Kroutonky vkládáme do horké polévky. Ještě teplé je můžeme promíchat se sekanými bylinkami nebo jiným kořením. Také chléb nemusíme krájet, ale můžeme z něj ozdobnými vykrajovátky tvořit tvary, které udělají radost nejen dětem. Postup je stejný.