




## Tost francuski z chałki

 MagdalenaKK

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [francuska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

czerstwa chałka - 1 szt.

jajka - 2 szt.

śmietana 30% - 50 ml

cukier - 1 łyżka

owczy twaróg - - do smaku

ulubione owoce - - do smaku

miód - - do smaku

skórka z cytryny - - do smaku

masło - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Chałkę pokroić na kromki. Do miski wbijamy dwa jajka. Do jajek dodajemy cukier i śmietankę. Roztrzepujemy widelcem. Kromki moczymy z obu stron w roztrzepanym jajku. Smażymy na rozgrzanym maśle (około 1 płaska łyżka) na średniej lub małej mocy palnika, na złoty kolor z obu stron. Podajemy na ciepło z ulubionymi dodatkami.