

ANIA STARMACH

Rolowane tosty à la krokiety

Co kupić?

- 4 kwadratowe kromki chleba tostowego
- 70g białego sera (4 łyżki)
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 1 łyżka gęstej konfitury malinowej lub 2 łyżki słodkich świeżych malin
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka miodu

Jak przygotować?

1. Od kromek odkrój skórkę.
2. Kromki rozwałkuj tak cienko, aby powstał cieńszy chlebowy pasek.
3. Kromki posmaruj z jednej strony masłem.
4. Ser biały wymieszaj z konfiturą i jogurtem.
5. Powstałą masę serowo-malinową rozsmaruj na środku kromek, brzegi zostaw puste.
6. Rozwałkowane kromki zwiń jak krokiety.
7. Jajko wymieszaj z mlekiem.
8. Zrolowane kromki maczaj w jajku z mlekiem.
9. Na patelni rozpuść masło, smaż kromki 1–2 minuty z każdej strony.
10. Brązowe tosty podawaj z miodem – ciepłe są najlepsze, więc nie zwlekaj!