






BRIOŠKA SE SLANÝM KARAMELEM

 Počet osob	2
 Náklady	Nízké
 Obtížnost	Snadné
 Doba přípravy	10 minut
 Doba vaření	10 minut

Suroviny

- 4 velké plátky briošky
- 90 g moučkového cukru
- 3 polévkové lžíce smetany
- 100 ml vody
- 10 g slaneého másla
- 1 vejce
- 100 ml mléka

Příprava

Ohřejte moučkový cukr a vodu v nepřilnavé pánvi TEFAL Easy Chef. Počkejte, dokud karamel nezhnědne (nemíchejte). Vypněte ohřev, přidejte slané máslo, zamíchejte a přidejte smetanu. Nechejte vychladnout.

Nalijte mléko do talíře a v míse rozšlehejte vejce. Použijte několik dní starou briošku. Nakrájejte ji na plátky 1 cm tlusté. Plátek nejprve namočte v mléce a poté v rozšlehaném vejci. Rozehřejte nepřilnavou pánev TEFAL Easy Chef a počkejte, dokud tepelný signální bod nezčervená. Znamená to, že je pánev rozpálena na správnou teplotu. Rozehřejte trochu rostlinného oleje a plátek briošky smažte pár minut z obou stran. Plátek bude zvenku křupavý a uvnitř měkký.

Při podávání na briošku nalijte trochu rozehřátého karamelu.