

פרנצ' טוסט עם סויה



רכיבים

- פרוסות לחם
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי אסם
- גרם חמאה רכה מאוד
- כף דבש
- ביצה (לציפוי)
- כפות רוטב סויה קלאסי אסם (לציפוי)
- גרם חמאה (לטיגון)
- כף שמן זית (לטיגון)

הכנה

1. מערבבים בקערה היטב סויה, דבש וחמאה לתערובת אחידה. מורחים על כל פרוסה ומסדרים את הפרוסות אחת על השנייה, כל 3 פרוסות יחד.
2. חותכים את השוליים – את הקשה.
3. טורפים בקערה ביצים וסויה. טובלים את הלחם בביצה ומטגנים במחבת עם חמאה ושמן זית, על אש נמוכה, מכל הכיוונים.
4. להגשה מלוחה: גלידה וניל בצל ירוק קצוץ שומשום. להגשה מתוקה: גלידה וניל בננות מקורמלות בדבש וסויה קוקוס טחון.

10 דקות ⌚

2 2 ⊕