Французский тост с грушами в сиропе из цветков бузины

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	15 Mins
Время приготовления	20 Mins
Порции	4

Фотцельшниттен, «Бедные рыцари», французские тосты, pain perdu – почти в каждой стране есть своя версия этого блюда, изначально созданного для того, чтобы дать черствому хлебу новую жизнь. Сухой хлеб впитывает смесь из яиц и молока, становясь мягким и влажным внутри и слегка хрустящим снаружи.

Бузина и груши

2 столовая ложка масло

500 г твердые груши, очищенные, дольками

4 столовая ложка желе из бузины

1 ст. л. вода

1 бадьян

1 щепотка корица

Французские тосты

300 мл молоко

2 яйца

2 щепотки соль

400 г вчерашний хлеб, в ломтиках

2 столовая ложка топлёное масло

80 г сахар

2 ч.л. корица

Бузина-груши

Растопите масло в сковороде на среднем огне (уровень 5-6). Добавьте груши и слегка обжарьте. Добавьте желе из бузины, воду, бадьян и корицу, затем накройте крышкой и готовьте на слабом огне (уровень 3-4) примерно 10 минут. Снимите крышку и немного уменьшите количество жидкости на среднем огне (уровень 5-6). Накройте груши и отложите их в сторону.

Французские тосты

Взбейте молоко, яйца и соль в неглубокой посуде. Добавьте ломтики хлеба партиями и оставьте пропитываться примерно на 3 минуты, затем переверните и оставьте пропитываться еще на 3 минуты. Растопите немного топлёного масла в антипригарной сковороде на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Обжаривайте ломтики партиями с обеих сторон примерно по 3 минуты с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Смешайте сахар и корицу на плоской тарелке, обмакните горячий французский тост в корично-сахарной смеси и подавайте с грушами в сиропе из бузины.

Советы

Вместо бузины-груши подавайте сезонный фруктовый компот или варенье.

Смесь для замачивания можно приправить по вкусу, например, апельсиновой цедрой, корицей, ванилью, пряностями для имбирного печенья или даже щепоткой перца.

Французские тосты также можно приготовить в несладком варианте: вместо того чтобы посыпать их сахаром с корицей, посыпьте мелко натертым сыром и подавайте с салатом.

Аксессуары

Сковорода с антипригарным покрытием (28 см ø)

Кастрюля с крышкой (16 см ø)

Дополнительная информация

Составлен	07.04.2026