



Французькі тости з грушами в бузиновому сиропі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4

Фотцельшніттен, «Арме Ріттер», французький тост, pain perdu – майже кожна країна має свою версію цієї страви, яка спочатку була створена, щоб дати черствому хлібу нове життя. Сухий хліб вбирає суміш яєць і молока, стаючи ніжним і вологим всередині та злегка хрустким зовні.

Бузина та груші

- 2 ст.л. масло
- 500 г тверді груші, очищені, часточками
- 4 ст. л. желе з бузини
- 1 ст. л. вода
- 1 бадьян
- 1 дрібка кориця

Французький тост

- 300 мл молоко
- 2 яйця
- 2 щіпки сіль
- 400 г вчорашній хліб, у скибочках
- 2 ст.л. топлене масло
- 80 г цукор
- 2 ч.л. кориця





Бузина-груші

Розтопіть масло на сковороді на середньому вогні (рівень 5-6). Додайте груші та злегка обсмажте. Додайте желе з бузини, воду, бадьян і корицю, потім накрийте кришкою та готуйте на слабкому вогні (рівень 3-4) приблизно 10 хвилин. Зніміть кришку та злегка зменшіть кількість рідини на середньому вогні (рівень 5-6). Накрийте груші і відкладіть їх убік.

Французькі тости

Збийте разом молоко, яйця та сіль у неглибокій мисці. Додайте скибочки хліба партіями та залиште замочувати приблизно на 3 хвилини, переверніть і замочіть ще на 3 хвилини. Розігрійте трохи топленого масла в антипригарній сковороді на середньо-високому вогні (рівень 6-7). Обсмажуйте скибочки з обох боків партіями приблизно по 3 хвилини з кожного боку до золотистого кольору. Змішайте цукор і корицю на плоскому блюді, обваляйте французький тост у коричню-цукровій суміші, поки він ще гарячий, і подавайте з грушами з бузиною.

Поради

Замість компоту з бузини та груші подавайте сезонний фруктовий компот або варення.

Суміш для замочування можна приправити за бажанням, наприклад, апельсиновою цедрою, корицею, ваніллю, пряністю для пряників або навіть дрібною перцю.

Французькі тости також можна приготувати у солоному варіанті: замість того, щоб покривати їх цукром з корицею, посипте дрібно натертим сиром і подавайте з салатом.

Акcesуари

Сковорідка з антипригарним покриттям (28 см ø)

Каструля з кришкою (16 см ø)

Додаткова інформація

Складено

07.04.2026

