Sladké toasty plněné marmeládou, malinovou omáčkou a Tradičním Lipánkem



20 minut náročnost ●○○○

Toasty jsou skvělou snídaňovou či svačinovou volbou. Jejich sladkou variantu můžete oživit Tradičním Lipánkem, který zjemní sladkost marmelády a doplní vaše ráno o bílkoviny.

Ingredience

- 4 ks toastového chleba
- marmeláda dle chuti
- 2 vejce
- 300 ml Jihočeského mléka
- Jihočeské máslo
- 2 lžičky mleté skořice
- 40 g vanilkového cukru
- moučkový cukr na posypání
- 4 lžíce medu
- mražené či čerstvé maliny
- 1 balení tradičního Lipánka
- čerstvá máta

Návod na přípravu:

Dva plátky toastového chleba potřeme marmeládou a přiklopíme zbylými plátky. Jihočeské mléko, vejce, vanilkový cukr a skořici smícháme a toasty z obou stran ponoříme do připravené směsi. Poté pomalu opékáme z obou stran na pánvi s rozehřátým Jihočeským máslem. Mezitím rozmixujeme čerstvé maliny s medem nebo rozehřejeme mražené maliny s medem v hrnci a poté rozmixujeme. Osmažené toasty posypeme moučkovým cukrem, polijeme malinovou omáčkou a ozdobíme tradičním Lipánkem a čerstvou mátou.