

Karamelizované tyčinky z toastového chleba se skořicí a sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 30 minut + doba pečení

náročnost ●○○○



Ingredience (2 porce)

- 8 plátků toastového chleba
- 2 sladké pomazánky Lipánek
- špetka skořice
- 50 g Jihočeského másla
- 50 g třtinového cukru
- 30 g medu
- špetka soli
- 1 hruška
- čerstvá máta

Návod na přípravu:

Z toastového chleba odkrojíme kůrku a nakrájíme ho na širší tyčinky. V misce smícháme změkklé Jihočeské máslo, cukr, med, skořici a touto směsí tyčinky potřeme ze všech stran. Přemístíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 18 minut. Sladkou pomazánku Lipánek lehce vyšleháme a vmícháme do ní na malé kostičky nakrájenou oloupanou hrušku a najemno nakrájenou mátu. Upečené tyčinky podáváme s ochucenou pomazánkou.