



# Пържени филийки по френски

🕒 30–40 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете филийките хляб в желаната форма (или оставете цели). Ако имате възможност ги оставете за една нощ, за да придобият перфектната твърдост.
- 2 Пригответе крема като разбийте битата сметана с ваниловата захар с помощта на миксер. Добавете заквасената сметана и разбъркайте.
- 3 Овкусете кафявата захар с канела.
- 4 Разбийте яйцето с прясното мляко в отделна купичка.
- 5 Загрейте маслото Гхи на тиган.
- 6 Потопете всяка филийка от двете страни в купичката с яйцето и млякото. Опържете на тиган – около 45-60 секунди на страна. Веднага след това ги оваляйте в канелената захар.
- 7 Намажете 5 от филийките със сметановия крем и похлупете с останалите. Поръсете с пудра захар и сервирайте с плодове по желание.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 филийки	Хляб
60 g	Кафява захар
1 бр.	Яйце
30 ml	Прясно мляко
400 ml	Бита сметана
50 ml	Заквасена сметана
50 g	Пудра захар
2 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
2 ч.л.	♦ Канела на прах
	Гхи за пърженето
	Формички за нарязване

