

Рецепт дня: сладкие гренки по-французски

Если уж грешить против подсчета калорий, то во время завтрака, ведь утро – то самое святое время суток, когда позволить себе можно многое и без стеснения, все равно за день все успеет перевариться.

Сегодня я поделюсь с вами рецептом гренок или тостов по-французски. Оригинальное название блюда дословно переводится на русский язык, как «потерянный хлеб», и его часто подают на завтрак или бранч в отелях Парижа. Впрочем, и дома хозяйюшки любят баловать по утрам своих домочадцев сытными тостами, которые принято поедать с малиновым вареньем, свежими ягодами или цветочным медом.



Кстати, французы – еще те прагматики. Свой фирменный рецепт они изобрели дабы не выбрасывать зачерствевший на следующий день хлеб. Мол, зачем добру пропадать, если из него можно сделать отличные тосты, которые, во-первых, вкусны до неприличия, а, во-вторых, крайне калорийны, поэтому превосходно зарядят вас энергией на длительное время? Некоторые, не особо прожорливые персоны после столь сытного завтрака могут и обед за ненадобностью пропустить. В оригинале у гренок смешное для русского слуха названия «Pain Perdu», ведь «терять» по-французски «perdre».



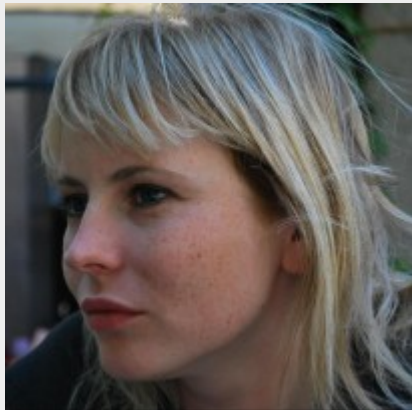
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЛАДКИХ ФРАНЦУЗСКИХ ГРЕНОК

- несоленое сливочное масло
- 8 ломтиков белого хлеба, нарезанных треугольниками
- 2 яйца
- 150 мл сливок
- одна чайная ложка ванильного порошка
- одна столовая ложка сахара
- малиновое варенье/свежие ягоды или мед для подачи

1. Разбиваем яйца в металлическую посуду, добавляем внутрь сливки (150 мл), сахар и ванильный порошок. Энергично взбиваем смесь венчиком, чтобы она стала абсолютно однородной.

2. Растапливаем на большой сковороде с антипригарным покрытием сливочное масло. Теперь берем нарезанные треугольниками кусочки хлеба, кстати, корочку с них тоже лучше срезать, и окунаем каждый кусочек на 20-30 секунд в смесь из яиц и сливок, чтобы хлеб как следует пропитался.

3. Отправляем поочередно гренки на сковороду и обжариваем их с обеих сторон до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневыми. По французским правилам гренки нужно подавать на стол с малиновым вареньем, свежими ягодами или жидким медом. Ну, а самые отчаянные сладкоежки могут дополнительно посыпать их сверху сахарной пудрой. Жители Парижа предпочитают именно такой вариант, хотя на мой вкус одного варенья или меда уже более чем достаточно! Bon appétit!



ЮЛИЯ МАЛКОВА - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной можно связаться по емейл: julia.malkova@gmail.com