

Prženice sa jagodama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1/2 šoljice mleka
- 1 kesica vanile
- 1/2 kašičice cimeta
- 1 vekna francuskog hleba
- 300 g jagoda
- 4 kašike šecera
- 100 g krem sira

Priprema

Umutite jaja sa pola šoljice mleka, kesicom vanile i pola kašičice cimeta. Kriške hleba umacite u umucena jaja i pržite dok ne porumene. Napravite sirup od jagoda: 300 gr jagoda isecite i stavite da se kuvaju sa 4 kašike šecera. Kuvajte dok jagode dobro ne omekšaju i višak vode ne uvri. Ako želite možete ih i umutiti u blenderu. Prženice namažite krem sirom i prelijte sirupom od jagoda.

Savet