














Deser z czerstwego pieczywa

Potrzebujesz:

- naczynie do zapiekania o wymiarach ok. 20x30 cm 
- 4-5 czerstwych bułek z dowolnej mąki lub kilka kromek chleba
- 1 szklanka mleka lub 1/2 szklanki mleka i 1/2 szklanki śmietany (może być mleko roślinne)  
- 1-2 jajka lub 2 ugniecione banany  
- garść suszonych owoców (żurawina, rodzynki, morele) 
- 1 łyżka masła lub margaryny 
oraz opcjonalnie:
- 1-2 łyżki wiórków kokosowych lub płatków migdałów  
- 1 łyżka cukru brązowego,  1 łyżka cukru waniliowego 



45
min



łatwe



deser

Przygotowanie:

Moja babcia robiła często ten deser, odkładając pieczywo, którego nie zjedliśmy danego dnia. To bardzo prosty sposób na słodką przekąskę z kilku składników, które każdy na pewno ma w domu. Czerstwe bułeczki pokrój na kromki i posmaruj masłem z obu stron. Ułóż ciasno w naczyniu do zapiekania. Jajka (banany) i mleko wymieszaj do połączenia składników. Powstałą masą zalej ułożone pieczywo. Dociśnij pieczywo lekko łyżką, tak aby masa je przykryła. Całość posyp dowolnymi bakaliami oraz opcjonalnie wiórkami kokosowymi, płatkami migdałów, cukrem brązowym i waniliowym. Nagrzej piekarnik do temperatury 160°C (góra-dół). Zapiekaj deser 30 minut na środkowej półce piekarnika. Podawaj najlepiej od razu po upieczeniu, bo ciepły rozpycha się w ustach. Możesz na wierzch położyć warstwę ulubionej konfitury. Mmm ...