

Podzimní francouzské toasty s karamelizovanými jablky

• doba přípravy: 15 minut • počet porcí: 2

INGREDIENCE

na křupavé francouzské toasty

- 4 plátky bílého toastového chleba
- 200 ml mléka
- 2 střední vejce
- 1 skořicový cukr
- špetka soli
- 2 lžíce másla nebo [ghí](#)

na karamelizovaná jablka

- 2 větší jablka
- 100 g třtinového cukru
- 1 lžička [skořice](#)
- 1 lžice másla nebo [ghí](#)
- pár kapek citronové šťávy

k podávání

- zakysaná smetana
- skořicový cukr
- lístek máty nebo meduňky



POSTUP

1. opečeme toasty

Ve větší míse si vidličkou rozmícháme mléko s vejcem, skořicovým cukrem a špetkou soli. Plátky toustového chleba postupně namáčíme a vždy necháme ve směsi chvilinku nasáknout z obou stran. Takto připravené plátky chleba opékáme v pánvi na másle dokud nejsou krásně zlatavé.

2. čas na jablka

Mezi namáčením a opékáním toustů se můžeme pustit do přípravy karamelizovaných jablek. Ty omyjeme a pokrájíme na silnější plátky, klidně i se slupkou. :-) Pokrájená jablka hodíme do pánve, ve které máme rozpuštěnou lžičku másla, přidáme třtinový cukr, lžičku skořice a na mírném ohni necháme jablka pomalu zkaramelizovat. Poznáte to tak, že cukr se promění v karamelovou omáčku a jablka krásně obalí. Nakonec vše zakápneme pár kapkami citronové šťávy.

3. servírujeme

Křupavé toasty servírujeme se zkaramelizovanými jablky, lžící zakysané smetany a lístkem meduňky nebo máty.