



## JERNEJ KITCHEN

# POHANE ŠNITE (OCVRTI KRUH)

*Pohane šnite, ali ocvrti kruh v jajci je enostaven in hiter 15-minutni recept. Nadev izberemo po okusu in že imamo kraljevski zajtrk.*

ZA	6	ŠNIT
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### POHANE ŠNITE

6 rezin en dan starega kruha  
(brioche, mlečni kruh)

4 jajca

240 ml mleka

120 ml sladke smetane

1/2 žličke soli

1 čajna žlička vanilijeve paste

1 žlica sladkorja

1 žlica masla

1 žlica ghee masla

### TOOLS AND EQUIPEMENT

nož za kruh

rezalna deska

globok pekač

metlica

večja ponev

papirnate brisačke

### PRIPRAVA

Brioche, oziroma mlečni kruh narežemo na 2 - 3 centimeterske rezine. V globok pekač damo jajca, mleko, sladko smetano, sol, vanilijo in sladkor. Dobro premešamo z metlico, da nastane gladka zmes. Vsako rezino kruha posebej potopimo v mešanico. Zelo pomembno je, da je kruh zelo zelo prepojen s tekočino. Nekajkrat ga z vilico obrnemo in pustimo v tekočini minuto.

### NASVET

[V kolikor imamo občutek, da se kruh ne prepoji, ga nekajkrat napikamo z vilico.](#)

### PEČENJE

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo navadno maslo in gree maslo. Kruh v jajci dvignemo z lopatko ter prestavimo v vročo ponev. Pečemo po dve šniti naenkrat, oziroma toliko, da je dovolj prostora med njimi. Pečemo 4 minute na vsaki strani. Preden damo v tekočino naslednji kos kruha, jajčno mlečno mešanico dobro premešamo.

### NASVET

[Namesto ghee masla lahko uporabimo tudi rastlinsko olje ali kokosovo olje.](#)

### POSTREŽEMO

Pripravimo krožnik s papirnatimi brisačkami. Nanje položimo pečene šnite, da se znebimo odvečne maščobe. Šnite razdelimo med krožnike. Na vrhu dodamo poljuben nadev ali javorjev sirup in postrežemo. Postrežemo takoj, da so šnite še tople.