



## JERNEJ KITCHEN

# SLADEK KRUHOV NARASTEK Z VANILIJO

*Sladek kruhov narastek z vanilijo je preprost recept za sladico, ki je odlična za porabo kruha. Mehko pečen kruh z bogato vanilijevo omako.*

ZA	4	OSEBE
POSTOPEK:	5	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

### SLADEK KRUHOV NARASTEK Z VANILIJO

2 jajci

360 ml mleka

80 g sladkorja

30 g masla

1/4 žličke vanilijeve paste

1/4 žličke cimeta v prahu

300 g kruha, narezanega na rezine

1 čajna žlička sladkorja v prahu (za serviranje)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

globok pekač 10 cm x 20 cm

večja skleda

kuhinjski nož

### PRIPRAVA

Globok pekač velikosti približno 10 cm x 20 cm dobro namastimo z maslom. Pečico segrejemo na 180 °C.

### PRIPRAVIMO SESTAVINE

Vse sestavine naj bodo sobne temperature. V večji skledi z metlico premešamo jajca, mleko, stopljeno (ohlajeno) maslo, sladkor, ščep soli, vanilijevo pasto in cimet v prahu. Kruh narežemo na rezine debeline približno 1 cm in ga potopimo v vanilijevo mešanico, da je popolnoma prepojen s tekočino. Kruh pustimo v mešanici nekaj sekund, najbolje kar minuto, da se dobro napoji. Od tega je odvisna sočnost jedi.

### NARASTEK SPEČEMO

Kruh odcedimo in zložimo v pripravljen pekač. Nato čez kruh prelijemo preostalo mešanico. Globok pekač postavimo na večji pekač da prepričimo uhajanje tekočin. Postavimo v pečico in pečemo 40-45 minut pri 180 °C, oziroma dokler ni zlato zapečen.

### POSTREŽEMO

Ko je kruh pečen ga vzamemo iz pečice in postavimo na stran za nekaj minut, nato posujemo s sladkorjem v prahu in poljubno serviramo še s svežim jagodičevjem.