



JERNEJ KITCHEN

BRAZILSKE POHANE ŠNITE S CIMETOM

Brazilske pohane šnite s cimetom so znane tudi kot Rabanadas. Gre za ocvrte kruhove rezine, ki so bogate, mehke in odlične za zajtrk.

ZA	16	ŠNIT (6-8 OSEB)
PRIPRAVA:	10	MINUT
CVRTJE:	6	MINUT
ČAS SKUPAJ:	16	MINUT

POHANE ŠNITE

- 4 jajca
- 360 ml mleka
- 1/2 žličke soli
- 1/2 žličke cimeta v prahu
- 1 žlica sladkorja
- 1 bageta
- 500 ml olja za cvrtje

POSIP

- 2 žlici sladkorja
- 1/2 žličke cimeta v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- večji pekač
- metlica
- večja ponev za cvrtje
- termometer
- papirnate brisačke

PRIPRAVIMO ZMES ZA ŠNITE

V večji pekač ubijemo jajca. Dodamo mleko, sol, cimet v prahu in sladkor. Dobro premešamo z metlico, da se sestavine povežejo.

KRUH NAMOČIMO

Bageto narežemo na 2 cm rezine. Kruh namočimo v pripravljeno jajčno mešanico. Pustimo dve minuti, nato kruh obrnemo in pustimo namočenega še dve minuti na drugi strani.

POHANE ŠNITE

V večjo ponev (primerno za cvrtje) vlijemo olje in pristavimo na zmeren ogenj. Segrevamo do 170 °C. Ko je olje segreto, dodamo kruh. Pazimo, da kruh ostane v eni plasti, da se ne prekriva. Cvremo 3 minute, nato obrnemo in cvremo še 3 minute. Ocvrte kruhke prestavimo na pekač obložen s papirnatimi brisačkami, da odteče odvečno olje. Postopek ponovimo še s preostalim kruhom.

POSIP IN POSTREŽEMO

Pripravimo posip. V skodelici premešamo sladkor in cimet v prahu. Pohane šnite še tople enakomerno povaljamo v sladkorju. Postrežemo čimprej.