



JERNEJ KITCHEN

HRUSTLJAVI KRUTONI

Hrustljavi krutoni so narejeni v ponvi in so odličen dodatek juham. Narejeni so v nekaj minutah in tudi hranimo jih lahko en teden.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 10 MINUT

HRUSTLJAVI KRUTONI

240 g starega kruha (približno 1/4 kruha)

1 žlica masla

1 žlica masla

2 žlici olivnega olja

1 ščeč soli, 1 ščeč popra, 1 ščeč timijana

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
rezalna deska
ponev

KRUH NAREŽEMO

Kruh narežemo na enakomerne rezine, debeline približno 1 cm. Skorjo odrežemo (lahko uporabimo za drobtine). Nato vsako rezino kruha narežemo še na enakomerno velike kocke.

PREPRAŽIMO KRUTONE

V večjo ponev damo maslo in olje ter vanjo stresemo krutone. Te razporedimo v eni plasti. Na šibkem ognju jih pražimo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da so zlato rjavo zapečeni. Krutone med pečenjem redno mešamo, da se enakomerno zapečejo. Začinimo s soljo, poprom in suhim timijanom.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Krutone damo v zaprto embalažo in jih shranimo, ali pa jih uporabimo v najljubši kremni juhi.