

Arme riddere



Ingredienser til 4 porsjoner:

8 brødsiver (bruk gjerne gammelt brød hvis du har)

4 egg

2 ts sukker

8 ss melk

Fremgangsmåte:

Bland egg, melk og sukker i en bolle og visp det godt sammen. Når du visper kan du enten bruke en gaffel eller en visp.

Varm en stekepanne til middels varme og putt oppi litt smør slik at brødet ikke setter seg fast i pannen. Når smøret har smeltet dypper du begge sidene av brødsnivene i bollen med eggeblandingen.

Brødsnivene skal stekes til de har fått en fin gyllen skorpe, dette tar ca. 2 minutter på hver side.

Noen liker syltetøy på, andre liker med salt pålegg, mens jeg liker dem akkurat slik de er når de kommer fra stekepannen – bare husk å blåse litt på dem, de kan være veldig varme!

NYYYY 😊