

---

# Torrijas

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2105 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 40 min.

1 duza czerstwa bulka pszenna,

1 l mleka,

3 jaja,

4 lyzki cukru,

cynamon do posypania,

cukier puder do posypania lub plynny miód do polania,

olej do smazenia.

1. Czerstwa bulke pokroic w kromki grubosci 2 cm i ulozyc na glebokim polmisku.
2. Do mleka wsypac 4 lyzki cukru, zagotowac i lekko ostudzic.
3. Zalac bulke cieplym mlekiem i odstawic na kilka minut, by kromki dobrze nasiakly mlekiem (ale zachowaly ksztalt i spoistosc).
4. Jaja wbic do glebokiej miski i trzepaczka ubic na jednolita mase. Na patelni rozgrzac olej. Kazda kromke zanurzyc w masie jajecznej i klasc na goracy olej. Smazyc z obu stron na zloty kolor.
5. Usmazone grzanki ukladac na papierowych serwetkach i osaczyc z nadmiaru tluszczu.
6. Przed podaniem ulozyc grzanki na polmisku. Posypac cukrem i cynamonem lub polac plynny miodem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)