



## »POHANE ŠNITE IZ PEČICE«

Hitro pripravljeno in okusno sladko kosilo, zajtrk ali večerja. Pohanim šnitam rečemo tudi ocvrte kruhove rezine ali francoski opečenec.

Priprava: 35 minut.

### **Sestavine:**

- 4 rezine starega
- jajce
- 1 dl mleka (ali sladke smetane)
- 2 žlici medu
- po 1 nepolna žlička cimeta in vanilje
- če imamo na voljo: sok in nastrgana lupinica 1 bio pomaranče



**Za zraven:** stepena smetana, marmelada ali džem, med, sadje, kompot...

### **Priprava:**

1. V manjšem pekaču ali posodi z ravnim dnom pomešamo jajce z mlekom, dodamo med in nekoliko stepemo, da se raztopi v tekočini. Če imamo pomarančni sok in lupinico, vmešamo še to. Nazadnje dodamo cimet in vaniljo in dobro zmešamo.
2. Kruh narežemo na štiri enakomerne rezine in jih razporedimo v pekač z jajčno mešanico ter počakamo, da se velik del tekočine vpije vanj. Ne bo trajalo dolgo, vmes rezine obrnemo, da se enakomerno prepovjijo z obeh strani.
3. Napojene rezine pazljivo prenesemo v drug pekač, obložen s peki papirjem in jih v pečici, ogreti na 200 stopinj, pečemo 25 minut oziroma do zlato zapečene barve.
4. Postrežemo z narezano banano in medom ali nekaj džema, najbolje iz jagodičevja, ki smo ga malo razredčili z vodo, da je bolj tekoč ter z žlico stepene sladke smetane, če jo imamo.

**Pa dober tek!**