

Это любимое блюдо моей семьи на завтрак. Готовятся гренки очень просто и быстро, но как же это вкусно! Лично я готовлю гренки исключительно из свежего, белого хлеба, так они получаются нежными, воздушными и очень вкусными.

## Гренки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Автор: Мухаббат 14.11.2011 08:32 -
ингредиенты:
6 ломтиков свежего белого хлеба (в данном случае у меня молочный для тостов)
o nominicos oscino o ocnoro xilcoa (s garinom ony lac y menni mono liisin gini rootos)
2 яйца
50 мл. молока
соль
оливковое масло для жарки (можно растительное)

Яйца взбить вилкой, добавить молоко и соль, хорошо перемешать. Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Небольшое количество (1-2 ст.л.) масла разогреть на сковороде. Ломтик хлеба обмакнуть в яично-молочной смеси, поднять ломтик и дать стечь лишней жидкости, выложить ломтик на сковороду, поджарить с обеих сторон до румяности.

## Гренки

Автор: Мухаббат 14.11.2011 08:32 -

Выложить гренки на тарелку и подавать немедленно. В сочетании с инжиром - это просто изумительно!