

»Pohane šnite« z borovničevim kompotom

Recept je objavljen v reviji Dober tek, julij/avgust 2012. Dostopen na:

<https://www.dobertek.com/recepti/pohane-snite-z-borovnicvim-kompotom/>

Sestavine

ŠNITE

- 2 jajci
- 1 žlica sladkorja
- 4 žlice mleka
- kapljica vaniljevega izvlečka ali arome
- 4 debele rezine dan starega belega kruha
- maslo za peko
- sladoled, ko postrežeš



BOROVNIČEV KOMPOT

- 100 g borovnic
- 1 žlica sladkorja
- malo limonovega soka

Priprava



1.

Sestavine za borovničev kompot daj v ponev in počasi segrevaj na nizkem ognju tako dolgo, da borovnice začnejo spuščati sok. Kuhaj še dve do tri minute, da se kompot malo zgosti, nato ponev odstavi in jo pokrij, da kompot ostane topel.

2.

V posodi ali krožniku zmešaj jajci, mleko, sladkor in vaniljin ekstrakt ter mešaj, da se sladkor stopi. Rezine kruha pomoči v jajčno mešanico.



3.

V ponvi segrej maslo in kruhove rezine na obeh straneh popeci, da postanejo zlato rumene.

4.

»Šnite« postreži s kepico sladoleda in toplim borovničevim kompotom.

