

## www.SztukaKulinarna.pl

### Legumina chlebowa

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	chleba	
8	szt	jajko	
2	gram	ořdziki	
		cynamon	
1	łyżki	masło	
1	szklanka	cukier puder do posypania	

Przepis Chleb, najlepiej razowy, cienko pokrajać i ususzyć na piecu, żeby się zrumienił, a po wyjęciu utłuc na mąkę. Ubić żółtka z cukrem, wsypać tę mąkę z chleba, dodać gořdziki i cynamon. Wlać łyżkę masła topionego i pianę z białek. Wymieszać to wszystko razem, wlać do rondla wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką. Wstawić do pieca na 0.5 h.  
Składniki

30 dkg chleba, 8 jaj, 2 gořdziki, kawałek cynamonu, łyżka masła, 1 szkl. cukru.