

Paine cu ou



Reteta de paine in ou sau paine cu ou, cum o stiu eu de mica, e una extrem de simpla si gustoasa!!!

Poate o cunoasteti sub numele de Bundas Kenyer, sau de friganele, ori sub orice alta denumire, dar un lucru e sigur: aceste painici cu ou sunt absolut delicioase si merg de minune langa..orice ☐

Inclusiv in varianta dulce, unde feliile uscate de cozonac, care v-au ramas de sarbatori, se pot transforma intr-un alt desert apetisant!!!

Eu de multe ori le mananc asa simple, cu usturoi (tai un catel de usturoi pe jumatate si il intind peste intreaga felie, mai ales pe coaja rumena!).

Bogdi le prefera langa un pahar maaare de **milkshake de banane!**

Acum, inasa, le-am mancat cu mazare proaspata din gradina.

Nu am sa va dau cantitati exacte, dar nici nu aveti nevoie :)))

Ingrediente:

- felii de paine
- oua
- sare, dupa gust
- ulei pentru prajit

Sfat: la o cantitate mai mare de paine, puteti adauga lapte si in compozitia de oua, pentru a o „inmulti”.

Mod de preparare:

Daca nu folositi paine feliata, feliati voi o paine (veche de o zi).

Iar daca painea e mai veche de atat, va trebui sa inmuiati usor feliile in lapte fierbinte, dar doar o secunda pe fiecare parte, ca la tiramisu ☐

Painea proaspata e cel mai usor de „preparat”: dati direct feliile prin ou batut cu sare si le puneti la prajit in ulei incins.

Le scoateti apoi pe hartie absorbanta, si le savurati!!!

Reteta copilariei:



Noua, cum v-am spus, ne plac sarate dar am auzit ca sunt grozav de bune si cu zahar pe deasupra sau cu gem ori dulceata. Vom incerca si noi cat de curand varianta asta :))



Cui ii place foarte tare branza sarata, o poate folosi cu succes ☐

Radeti putina branza deasupra fiecarei felii de paine si va fi si mai gustoasa!

Iar vara, daca accompaniati painea cu ou cu o rosie coapta (din gradina), un castravete proaspat si-un pic de sonc...

Veti vedea, nu pot descrie in cuvinte! :)))