

# 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 sint absolut delicioase si merg de minune langa...orice :D. Eu de multe ori le mananc asa simple, cu usturoi (tai un catel de usturoi pe jumatate si ii intind aroma peste intreaga felie, mai ales pe coaja rumena!!!), iar Bogdi langa un pahar maaare de [milkshake de banane](#) ☐

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

Nu am sa va dau cantitati exacte, dar nici nu aveti nevoie :)))  
...doar de astea aveti nevoie:

- felii de paine
- oua
- sare
- ulei pentru prajit

Daca nu folositi paine feliata, feliati voi o paine (veche de o zi). Daca painea e mai veche de atat, va trebui sa inmuati usor feliile in lapte fierbinte, dar doar o secunda pe fiecare parte, ca la tiramisu ☐

Daca e proaspata, 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!!!

P.S. Desigur, daca aveti o cantitate mai mare de paine, puteti adauga lapte si in compozitia de oua, pentru a o „inmulti”.