Grzanki z patelni (bez glutenu, mleka, jajek)

Podgrzewanie czerstwego chleba na patelni – kiedyś była to praktyka często stosowana w polskich domach, aby nie marnować chleba. Dzisiaj wydaje się być nieco zapomniana. Twardy, wysuszony chleb często się wyrzuca. Osoby na diecie bezglutenowej wiedzą, że kupno lub zrobienie bezglutenowego chleba łączy się z dość wysokimi kosztami. Dlatego warto pamiętać o prostej i smacznej praktyce „odświeżania" chleba, która pozwoli trochę zaoszczędzić. Dla tych, którzy myślą, że do zrobienia grzanek z patelni musimy mieć zwykłe mleko i jajka, mamy dobrą wiadomość – wystarczy tylko mleko roślinne. Przedstawiamy Wam nasz sposób na grzanki z patelni.

Składniki:

- dowolna ilość czerstwego chleba (u nas chleb ryżowy na zakwasie)
- mleko roślinne w płynie (u nas ryżowe z wapniem)
- olej do smażenia
- ulubione dodatki (u nas dżem malinowy)

Przygotowanie grzanek z patelni:

Czerstwy lub suchy chleb zanurzyć w mleku roślinnym i zaraz wyjąć, żeby chleb nie był zbytnio nasączony. Następnie kłaść na patelnię z dowolną ilością rozgrzanego oleju. Smażyć do uzyskania pożądanego koloru. Podawać na ciepło z ulubionymi dodatkami.

Smacznego!



Grzanki z patelni



Grzanki z patelni