



TESLA

Kuchařka/Cookbook

TESLA AirCook

Tipy a triky pro používání horkovzdušné fritézy TESLA

- Pro nejlepší propečení se ujistěte, že ingredience jsou rovnoměrně uspořádány ve vrstvě na dně koše bez překrývání. Pokud se ingredience překrývají, ujistěte se, že v polovině nastavené doby vaření obsah protřepete.
- Chcete-li během vaření promíchat ingredience, vyjměte koš a protřepete jej pohybem tam a zpět.
- Pro nejlepší výsledky s čerstvou zeleninou a brambory, použijte alespoň 1 polévkovou lžici oleje. Podle potřeby přidejte další olej dle vaší preferované úrovně křupavosti.
- Použijte sprej s olejem na vaření pro důslednější zhnědnutí připravovaných potravin.
- Nepřeplňujte fritovací koš. Zaplněnost koše ovlivňuje, jak dobře vzduch prochází kolem potravin, což může negativně ovlivnit výsledek ohřevu.
- Ovoce a zeleninu nakrájejte na co nejtenčí plátky, aniž by se rozpadly.
- U potravin, které vyžadují obalení ve strouhance, připravujte jídlo v menších dávkách pro rovnoměrné propečení. Přitlačte strouhanku do suroviny, aby dobře držela a neodlepovala se.
- Chcete-li dosáhnout co nejlepších výsledků, vyjměte jídlo ihned po uplynutí doby vaření, aby nedošlo k rozvaření.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, abyste získali křupavý výsledek. Smažení začněte do několika minut po přidání oleje.
- Osolte hranolky až po vyjmutí ze spotřebiče, těsně před servírováním na stůl.
- Nepřipravujte extrémně mastné potraviny nebo z nich odstraňte přebytečný tuk.
- Tento spotřebič je také skvělý pro ohřívání jídla. Pro ohřátí jídla nastavte teplotu na 150 °C po dobu 10 minut.
- Pokud během vaření přidáváte sušené bylinky a koření, smíchejte je nejdříve s trochou oleje.
- Při vaření používejte nasekaný česnek, místo rozmačkaného.
- Pokud použijete cibuli, doporučujeme ji nakrájet na tenčí kolečka místo nasekání na malé kousky.
- Nevařte ve spotřebiči polévky nebo omáčky.
- V horkovzdušné fritéze TESLA je možné připravovat většinu jídel, určených pro klasické trouby, stačí pouze upravit délku přípravy a teplotu. Přesné časy a teploty se budou lišit podle připravovaného jídla.

Teplota a délka ohřevu uvedené v receptu jsou pouze orientační, upravte je dle svých chuťových preferencí.

Tips and tricks for use TESLA hot air fryers

- For the best baking, make sure the ingredients are evenly spaced arranged in a layer at the bottom of the basket without overlapping. If the ingredients overlap, make sure to shake the contents halfway through the set cooking time.
- To mix the ingredients during cooking, remove the basket and shake it back and forth.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 table-spoon of oil. If necessary, add more oil according to your preferred level of crunchiness.
- Use a spray with cooking oil to brown the prepared food more thoroughly.
- Do not overfill the frypot. The fullness of the basket affects how well the air passes around the food, which can negatively affect the heating result.
- Cut fruits and vegetables into as thin slices as possible without falling apart.
- For foods that require breadcrumbs, prepare the food in smaller portions for even baking. Press the crumb into the raw material so that it holds well and does not peel off.
- For best results, remove the food immediately after the cooking time has elapsed to prevent boiling.
- Add a little oil to fresh potatoes to get a crispy result. Start frying within a few minutes after adding the oil.
- Salt the fries only after removing them from the appliance, just before serving on the table.
- Do not prepare extremely greasy foods or remove excess fat from them.
- This appliance is also great for heating food. To heat the food, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.
- If you add dried herbs and spices during cooking, mix them with a little oil first.
- When cooking, use chopped garlic instead of mashed garlic.
- If you use an onion, we recommend cutting it into thinner wheels, instead of chopping it into small pieces.
- Do not cook soup or sauce in the appliance.
- In the TESLA hot air fryer, it is possible to prepare most dishes intended for conventional ovens, you only need to adjust the cooking time and temperature. The exact times and temperatures will vary depending on the food being prepared.

The temperature and length of heating stated in the recipe are for guidance only, adjust them to your taste preferences.



Bramborové placičky

(4 porce)

1. Brambory pořádně osušte a nastrouhejte, nechte vykapat tekutinu a osušte je nebo vymačkejte v utěrce. Pak je v míse smíchejte s vejcem, moukou, česnekem, solí, pepřem a majoránkou a zpracujte na těsto. Dobře promíchejte.
2. Vytvarujte placičky a vložte je do fritovacího košíku.
3. Nastavte fritézu na 180°C a vařte dozlatova asi 10–12 minut.

- 200 g brambor
- 1 nasekaná cibule
- 1 vejce
- 1/4 hrnku mléka
- 1/2 čajové lžičky česnekového prášku
- 1/4 čajové lžičky soli
- 3 polévkové lžíce polohrubé mouky
- majoránka
- čerstvý mletý pepř

Potato pancakes

(4 servings)

1. Dry the potatoes thoroughly and grate them, allow the liquid to drip and dry them or squeeze in a cloth. Then mix them in a bowl with egg, flour, garlic, salt, pepper and marjoram and knead into dough. Mix the resulting mixture well.
2. Shape the patties and place them in the fryer cart.
3. Set the fryer to 180 °C and cook until golden about 10–12 minutes.

- 200 g potatoes
- 1 chopped onion
- 1 egg
- 1/4 cup milk
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon salt
- 3 tablespoons semi-coarse flour
- marjoram
- fresh ground pepper



Brownies

(2 porce)

1. Vymažte kulatou misku na pečení olejem. Ve střední misce rozšlehejte cukr, kakaový prášek, mouku, prášek do pečiva a sůl.
2. V malé misce rozšlehejte rozpuštěné máslo a vajíčko, dokud se nespojí. Do této směsi pak vmíchejte suché ingredience.
3. Přeneste těsto do zapékací misky a vložte do košíku fritézy. Pečte při 175°C po dobu 16–18 minut.
4. Před nakrájením nechte 10 minut vychladnout.
5. Servírujte se zmrzlinou.

- 1/2 hrnku krystalového cukru
- 1/3 hrnku kakaového prášku
- 1/4 hrnku polohrubé mouky
- 1/4 prášku na pečení
- sůl
- 1/4 hrnku rozpuštěného másla
- 1 ks vejce

Brownies

(2 servings)

1. Wipe the round baking dish with oil. Beat the sugar, cocoa, in a medium bowl powder, flour, baking powder and salt.
2. Beat the melted butter in a small bowl and an egg until it comes together. Then mix the dry ingredients into this mixture.
3. Transfer the dough to a baking dish and place to cart fryer. Bake at 175 °C for 16–18 minutes.
4. Allow to cool for 10 minutes before slicing.
5. Serve with ice cream.

- 1/2 cup granulated sugar
- 1/3 cup cocoa powder
- 1/4 cup semi-coarse flour
- 1/4 of baking powder
- salt
- 1/4 cup melted butter
- 1 egg



Pizza

(2–4 porce)

1. Těsto na pizzu rozdělte na dvě části a každou vytvarujte tak, aby se pizza vešla do košíku fritézy.
2. V malé misce smíchejte rajčata, česnek a oregano. Potřete s ním těsto pizzy a přidejte plátky mozzareilly. Pečte na 200 °C po dobu 10 až 12 minut, nebo dokud není kůrka zlatá a sýr rozpuštěný.
3. Vyjměte pizzu z fritovacího koše pomocí dvou párů kleští a ozdobte listy bazalky.

Tipy k přípravě pizzy

Ingredience přidávejte na pizzu až v koši fritézy, nepřenášejte ji.

- 1 balíček těsta na pizzu
- 1 polévková lžice extra panenského olivového oleje
- 1/3 hrnku drcených rajčat
- 1 stroužek rozmačkaného česneku
- 1/2 lžičky oregána
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 200 g mozzarella (nakrájená na plátky)
- čerstvé bazalkové listy k ozdobení

Pizza

(2–4 servings)

1. Divide the pizza dough into two parts and shape each to fit the pizza to cart fryer.
2. In a small bowl, mix the tomatoes, garlic and oregano. Coat the pizza dough with it and add mozzarella slices. Bake at 200 °C for 10 to 12 minutes, or until the crust is golden and melted cheese.
3. Remove the pizza from the frypot using two pairs of tongs and garnish with basil leaves.

Tips for preparing pizza

Add the ingredients to the pizza in the basket of the fryer, do not transfer it.

- 1 pack of pizza dough
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1/3 cup crushed tomatoes
- 1 clove crushed garlic
- 1/2 teaspoon oregano
- salt
- freshly ground black pepper
- 200 g mozzarella (sliced)
- fresh basil leaves for decoration



Losos

(2 porce)

1. Osolte a opeřete lososa. V malé misce rozšlehejte olej, hořčici, hnědý cukr, česnek a tymián. Lososa směsí potřete.
2. Vložte rybu do fritézy. Nastavte fritézu na 200 °C a pečte asi 10 minut.

- 2 filety z lososa
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 2 lžičky extra panenského olivového oleje
- 2 lžice hořčice
- 1 polévková lžice hnědého cukru
- 1 stroužek rozmačkaného česneku
- 1/2 lžičky tymiánu

Salmon

(2 servings)

1. Salt and pepper the salmon. In a small bowl whisk oil, mustard, brown sugar, garlic and thyme. Coat the salmon with the mixture.
2. Insert the fish into the fryer. Adjust the fryer to 200 °C and bake for about 10 minutes.

- 2 salmon filets
- salt
- freshly ground black pepper
- 2 teaspoons extra virgin olive oil
- 2 tablespoons mustard
- 1 tbsp brown sugar
- 1 clove crushed garlic
- 1/2 teaspoon thyme



Cheeseburger

(4 porce)

1. Ve velké misce promíchejte hovězí maso, česnek a sójovou omáčku. Vytvarujte 4 placičky. Obě strany osolte a opeřete.
2. Umístěte 2 placičky do fritézy a pečte při 190 °C po dobu 4 minut z každé strany. Vyndejte z fritézy a ihned na něj položte plátek sýra. Tento postup opakujte i s dalšími placičkami.
3. Servírujte s hlávkovým salátem, rajčaty a cibulkou. Dle chuti můžete použít majonézu.

- 1/2 kg mletého hovězího masa
- 2 stroužky rozmač. česneku
- 1 polévková lžíce sójové omáčky s nízkým obsahem sodíku
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 4 plátky sýru
- 4 ks housky na hamburger
- majonéza
- hlávkový salát
- plátky rajčat
- tenké plátky červené cibule

Cheeseburger

(4 servings)

1. Mix the beef in a large bowl, garlic and soy sauce. Shape 4 patties. Season with salt and pepper on both sides.
2. Place 2 patties in the fryer and bake at 190 °C for 4 minutes on each side. Take it out of the fryer and place it on it immediately slice of cheese. Repeat this process for others patties.
3. Serve with lettuce, tomatoes and onion. You can use mayonnaise to taste.

- 1/2 kg of ground beef
- 2 cloves crushed garlic
- 1 tablespoon soy low sauce sauces sodium
- salt
- freshly ground black pepper
- 4 slices of cheese
- 4 hamburger buns
- mayonnaise
- lettuce
- tomato slices
- thin slices of red onion



Masové kuličky

(4 porce)

1. V misce smíchejte všechny ingredience a vytvarujte masové kuličky stejné velikosti.
2. Nastavte fritézu na 165 °C a vařte do zlatova asi 20–25 minut.
3. Přeneste masové kuličky do servírovací misky a posypte petrželkou.

- 500 g libové hovězí maso
- 1/2 hrnku nasekané cibule
- 1 lžička rozmačkaného česneku
- 1/4 hrnku nakr. čerstvé petržele
- 1/2 lžičky ml. semena koriandru
- 1/4 lžičky ml. semen fenyklu
- 1 vejce
- 2 lžičky Worcestershire omáčky
- 1/2 hrnku strouhanky
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř

Meatballs

(4 servings)

1. Mix all the ingredients in a bowl and shape meatballs of the same size.
2. Set the fryer to 165 °C and cook until golden about 20–25 minutes.
3. Transfer the meatballs to the serving bowl and sprinkle with parsley.

- 500 g lean beef
- 1/2 cup chopped onion
- 1 teaspoon crushed garlic
- 1/4 cup sliced fresh parsley
- 1/2 tsp ground seed coriander
- 1/4 tsp ground seeds fennel
- 1 egg
- 2 teaspoons Worcestershire sauces
- 1/2 cup breadcrumbs
- salt
- freshly ground black pepper



Kořeněné brambůrky

(4 porce)

1. Ve velké míse promíchejte brambory s olejem a kořením. Dochutě solí a pepřem.
2. Vložte brambory do fritézy a pečte 10 minut při 200 °C. Během pečení koš protřepte.
3. Servírujte pokapané citrónovou šťávou a petrželkou.

- 1/2 kg menších brambor (rozkrojít na polovinu)
- 1 pol. lžíce extra panenského olivového oleje
- 2 lžičky koření na opékané brambory
- citrón (pro servírování)
- čerstvě nasekaná petrželka na ozdobu

Spicy potato chips

(4 servings)

1. Mix the potatoes in a large bowl with oil and spices. Season with salt and pepper.
2. Place the potatoes in the fryer and bake for 10 minutes at 200 °C. Shake the basket during baking.
3. Serve drizzled with lemon juice and parsley.

- 1/2 kg of smaller potatoes (cut in half)
- 1 teaspoon extra virgin olive oil
- 2 teaspoons spices on toasted potatoes
- lemon (for serving)
- freshly chopped parsley for decoration



Treska

(4 porce)

1. Rybu osušte utěrkou, osolte a opepřete.
2. Obalte rybu v trojbalu.
3. Vložte rybu do koše na fritézu a pečte při 200 °C po dobu 10 až 12 minut. Uprostřed pečení rybu otočte, aby se důkladně propekla.
4. Podávejte s citronovými plátky a tatarskou omáčkou.

- 1/2 kg tresky, nakrájet na 4 plátky
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 1/2 hrnku polohrubé mouky
- 1 velké vejce
- 2 hrnky strouhanky
- plátek citronu a tatarská omáčka (pro servírování)

Cod

(4 servings)

1. Dry the fish with a cloth, salt and pepper.
2. Wrap the fish in a three-pack.
3. Put the fish in the fryer basket and bake while 200 °C for 10 to 12 minutes. In the middle turn the fish over to bake it thoroughly.
4. Serve with lemon slices and tartar sauce.

- 1/2 kg of cod, cut into 4 slices
- salt
- freshly ground black pepper
- 1/2 cup semi-coarse flour
- 1 large egg
- 2 cups breadcrumbs
- slice of lemon and tartar sauce (for serving)



Kuřecí prsíčka

(2 porce)

1. Připravte si mouku, vejce a strouhanku na obalení. Do strouhanky vmíchejte parmazán, citronovou kůru, oregano a kajenský pepř. Dochuťte solí a pepřem.
2. Postupně obalte v mouce, vejcích a ve strouhance.
3. Vložte kuře do fritézy a pečte 10 minut při 190 °C. Během pečení kuře otočte a pečte dalších 5 minut, dokud není opečené dozlatova.

- 2 vykostěná kuřecí prsíčka
- 1 velké vejce
- 1/4 hrnku polohrubé mouky
- 3/4 hrnku strouhanky
- 1/3 hrnku čerstvě nastrohaného parmazánu
- 2 lžičky citronové kůry
- 1 lžička sušeného oregána
- 1/2 lžičky kajenského pepře
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř

Chicken breast

(2 servings)

1. Prepare flour, eggs and breadcrumbs for wrapping. Stir parmesan, lemon zest, oregano and cayenne pepper into the breadcrumbs. Season with salt and pepper.
2. Gradually wrap in flour, eggs and in breadcrumbs.
3. Place the chicken in the fryer and bake for 10 minutes at 190 °C. During roasting, turn the chicken over and bake another 5 minutes until toasted golden.

- 2 boneless chicken breast
- 1 large egg
- 1/4 cup semi-coarse flour
- 3/4 cup breadcrumbs
- 1/3 cup fresh grated parmesan cheese
- 2 teaspoons lemon peel
- 1 teaspoon dried oregano
- 1/2 teaspoon cayenne pepper
- salt
- freshly ground black pepper



Kuře Teriyaki

(4 porce)

1. V misce smíchejte mirin, sójovou omáčku, rýžový ocet, sezamový olej, cukr, pepř, česnek a zázvor.
2. Nalejte směs do igelitového sáčku a vložte dovnitř kuřecí maso a pečlivě vše protřepejte.
3. Vložte igelitový sáček do chladničky na 2 hodiny.
4. Vložte kuře do fritovacího koše a pečte 20–25 minut při 180 °C, v průběhu pečení maso otočte.
5. Servírujte posypané sezamovým semínkem.

- 700 g filé z kuřecích prsou, nakrájené na nudličky
- 1/4 hrnku mirin (japonské sladké rýžové víno)
- 1/4 hrnku sojové omáčky
- 2 pol. lžíce rýžového octa
- 1 lžička sezamového oleje
- 1/4 hrnku bílého cukru
- 3 stroužky rozmač. česneku
- 1 lžička ml. čerstvého zázvoru
- čerstvě mletý černý pepř
- opékaná sezamová semínka

Teriyaki Chicken

(4 servings)

1. In a bowl, mix mirin, soy sauce, rice vinegar, sesame oil, sugar, pepper, garlic and ginger.
2. Pour the mixture into a plastic bag and place inside the chicken and shake everything carefully.
3. Put the plastic bag in the refrigerator for 2 hours.
4. Place the chicken in a frying pan and bake 20–25 minutes at 180 °C, during baking turn the meat.
5. Serve sprinkled with sesame seeds seed.

- 700 g chicken breast fillets, sliced into strips
- 1/4 cup mirin (Japanese sweet rice wine)
- 1/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons rice vinegar
- 1 teaspoon sesame oil
- 1/4 cup white sugar
- 3 cloves crushed garlic
- 1 teaspoon ground fresh ginger
- freshly ground black pepper
- roasted sesame seeds



Vepřové kotletky

(4 porce)

1. Vepřové kotletky osušte papírovou utěrkou a poté obě strany potřete olejem.
2. V misce smíchejte parmazán a koření a obě strany vepřové kotletky v něm obalte.
3. Vložte vepřové kotletky do koše na fritézu a pečte při 190 °C po dobu 9 minut, v průběhu pečení maso obraťte.

- 4 vykostěné vepřové kotlety
- 2 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1/2 hrnku čerstvě nastrohaného parmazánu
- 1 lžička soli
- 1 lžička papriky
- 1 lžička česnekového prášku
- 1 lžička cibulového prášku
- 1/2 lžičky čerstvě mletého černého pepře

Pork chops

(4 servings)

1. Dry the pork chops with a paper towel and then oil both sides.
2. In a bowl, mix the parmesan cheese and the spices and both wrap the sides of the pork chop in it.
3. Put the pork chops in the fryer basket and bake at 190 °C for 9 minutes, over roasting meat turn.

- 4 boneless pork chops
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 1/2 cup fresh grated parmesan cheese
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper



Krůtí prsíčka s bylinkami

(4 porce)

1. Osušte maso papírovou utěrkou a na obou stranách je osolte a opepřete.
2. V malé misce smíchejte rozpuštěné máslo, česnek, tymián a rozmarýn. Maso touto směsí potřete z obou stran.
3. Umístěte krůtí prsa do koše na fritézu, kůží vzhůru a pečte při 190 °C po dobu 40 minut a v polovině pečení je obraťte.
4. Před nakrájením je nechte 5 minut odležet.

- 1 kg krůtích prsou
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 4 lžíce rozpuštěného másla
- 3 stroužky rozmačkaného česneku
- 1 lžička čerstvě nasekaného tymiánu
- 1 lžička, čerstvě nasekaného rozmarýnu

Turkey breast with herbs

(4 servings)

1. Dry the meat with a paper towel and season with salt and pepper on both sides.
2. In a small bowl, mix the melted butter, garlic, thyme and rosemary. Meat with this mixture smear on both sides.
3. Place the turkey breast in a fryer basket up and bake at 190 °C for 40 minutes and turn them in the middle of baking.
4. Leave for 5 minutes before cutting to lie down.

- 1 kg of turkey breast
- salt
- freshly ground black pepper
- 4 tablespoons melted butter
- 3 cloves crushed garlic
- 1 teaspoon freshly chopped thyme
- 1 teaspoon, fresh chopped rosemary



Jablečné chipsy se skořicí

(4 porce)

1. Ve velké míse promíchejte jablka se skořicí a cukrem a vložte v jedné vrstvě do koše fritézy (plátky jablek se mohou částečně překrývat).
2. Pečte při 175 °C po dobu asi 12 minut, jablka obraťte každé 4 minuty.

- 2 jablka na tenké plátky
- 2 lžičky cukr
- 1/2 lžičky skořice

Apple chips with cinnamon

(4 servings)

1. Mix apples and cinnamon in a large bowl and sugar and put in one layer in the basket of fryer (apple slices may partially overlap).
2. Bake at 175 °C for about 12 minutes, turn the apples every 4 minutes.

- 2 thinly sliced apples
- 2 teaspoons sugar
- 1/2 teaspoon cinnamon



Křupavá slanina

(8 porce)

1. Položte slaninu v jedné vrstvě do fritovacího koše.
 2. Nastavte fritézu na 200 °C a pečte do křupava asi 10 minut.
- tenké plátky slaniny

Crispy bacon

(8 servings)

1. Place the bacon in one layer in the frypot.
 2. Set the fryer to 200 °C and bake until crispy for about 10 minutes.
- thin slices of bacon



Parmazánové tortellini

(8 porcí)

1. Uvařte tortellini ve slané vodě až do „al dente“. Slejte vodu.
2. Nachystejte si ingredience na trojobal. Strohanku smíchejte s parmazánem, oregánem, česnekovým práškem a paprikou.
3. Obalte tortellini v mouce, poté ponořte do vajíčka a poté do strouhanky.
4. Vložte do fritézy a smažte 10 minut při 190 °C do křupava.
5. Podávejte s omáčkou Marinara.

- 250 g sýrových tortellini
- 1 šálek polohrubé mouky
- 2 velká vejce
- 1 šálek strouhanky
- 1/3 šálek čerstvě nastrouhaného parmazánu
- 1 lžička sušeného oregána
- 1/2 lžičky česnek. prášku
- 1/2 lžičky drcené chilli papričky
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- omáčka Marinara (na servírování)

Parmesan tortellini

(8 servings)

1. Cook the tortellini in salt water until “al dente”. Drain the water.
2. Prepare the ingredients for the three-pack. Mix the breadcrumbs with parmesan cheese, oregano, garlic powder and peppers.
3. Wrap the tortellini in flour, then dip into the egg and then into the breadcrumbs.
4. Place in the fryer and fry for 10 minutes at 190 °C to crispy.
5. Serve with Marinara sauce.

- 250 g cheese tortellin
- 1 cup semi-coarse flour
- 2 large eggs
- 1 cup breadcrumbs
- 1/3 cup fresh grated parmesan cheese
- 1 teaspoon dried oregano
- 1/2 ts of garlic powder
- 1/2 ts crushed chili peppers
- salt
- freshly ground black pepper
- Marinara sauce (for serving)



Francouzské toastové tyčinky

(8 porcí)

1. Smíchejte vejce, smetanu, mléko, cukr, skořici, vanilku a špetku soli ve velké misce.
2. Do směsi ponořte toustový chléb, aby obě strany byly nasáklé.
3. Vložte tousty do koše fritézy tak, aby se překrývaly pouze částečně.
4. Pečte na 190 °C asi 8 minut, v polovině pečení je obraťte.
5. Toasty servírujte teplé a pokapané javorovým sirupem.

- 2 velká vejce
- 1/3 šálek smetany
- 1/3 šálek plnotučného mléka
- 3 lžice cukru krystal
- 1/4 lžičky mleté skořice
- 1/2 lžičky čistého vanilk. extrakt
- sůl
- 6 tlustých plátků bílého toastového chleba nebo briošky, každý plátek nakrájený na třetiny
- javorový sirup (na servírování)

French toast sticks

(8 servings)

1. Mix eggs, cream, milk, sugar, cinnamon, vanilla and a pinch of salt in a large bowl.
2. Dip the toast bread into the mixture to make both the sides were soaked.
3. Put the toasts in the fryer basket so that they only partially overlapped.
4. Bake at 190 °C for about 8 minutes, halfway through baking turn them over.
5. Serve toasts warm and drizzled maple syrup.

- 2 large eggs
- 1/3 cup cream
- 1/3 cup whole milk
- 3 tablespoons sugar crystall
- 1/4 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon net vanilla extract
- salt
- 6 thick slices of white toasted bread or brioches, each slice cut into thirds
- maple syrup (for serving)

**Sledujte nás na sociálních sítích
a načerpejte novou inspiraci.**

**Follow us on social networks
and get new inspiration.**

