

Ötletek száraz kenyér és zsemle felhasználásához

1. A másnapos kenyér tetejét vizes kézzel jól átkenjük, majd 220 fokos sütőben kb. 5-8 perc alatt ropogósra sütjük. 10-15 percig rácson hűtjük, majd úgy ehetjük mint a frisset. Felfrissíthetjük így a zsemlet és kiflit is, de azokat csak 3-4 percig sütjük.

2. Fasírt

3. Máglyarakás

4. Bundás kenyér és zsemle

5. Angol kenyérpuding

6. Francia pirítós: Ugyanolyan mint a bundás kenyér de a tojást tejjel hígítjuk, kevés porcukrot és fahéjat teszünk bele, majd az ebben áztatott kenyeret vagy kalácsot egy evőkanál vajon sütjük ki teflon serpenyőben. Porcukorral vagy mézzel tálaljuk. Nagyon finom reggeli bármilyen friss gyümölcessel.

7. Pirítós

8. Túróval töltött zsemle

9. Töltött csirkecomb

10. Melegszendvics

11. Hagymaleves - itt a tetejére kerül egy szelet sajtos kenyér.

12. Mákos guba, diós guba

13. Spenót (főzelék)

14. Kenyérkocka vagy fokhagymás kenyérkocka - levesbetét krémlevesekhez:

A szikkadt kenyeret 1 centis kockákra vágjuk, meglocsoljuk kevés olajjal vagy olvasztott vajjal, sózzuk esetleg borsozzuk és jól átfogatjuk. A fokhagymához 1 összenyomott fokhagymával együtt fogatjuk össze. Tepsibe simítjuk és közepesen forró sütőben világosra sütjük. Közben párszor megkavarjuk.

15. Zsemlemorzsa (kenyérmorzsa) házilag - a száraz kenyeret ledaráljuk húsdarálón

16. Fagylaltra szórás: A házi morzsát kevés olvasztott vajba fogatjuk, majd összekeverjük fahéjjal, barna vagy fehér cukorral (ami van, de a barna jobb), kakaóporral vagy kókuszreszeléssel.