

## Kroutonky do polévky

---

na 1 porci:

1 krajíc (domácího) chleba

olej ve spreji

bylinková sůl

Krajíc na krájíme na kostičky, vložíme do nízkého pekáčku určeného do horkovzdušné fritézy, zastříkeme olejem, promícháme a pečeme do požadované barvy při 140 °C asi 7 až 10 minut. Pro lepší opečení je vhodné péct v menší vrstvě (po porcích) a občas promíchat.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---