

Oppskrift

## Arme riddere/brødpudding - salt eller søt





Pisk sammen egg, fløte/melk, salt og pepper (sukker og vaniljesukker for søt variant). Vend brødet i og stek, enten i en varm panne med smør eller fordel brødbiter og eggstand i en smurt ildfast form/porsjonsformer og stek i ovnen på 180 °C i ca. 20 minutter.



Ha i forslag til fyll for salt variant, eller topp med forslag til topping for søt variant.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Pizzaskinke Kokt Strimlet 1,5kg



## Ingredienser

### Grunnopskrift – salt variant

Prior Egg	6 stk
Fløte/helmelk	4 ss
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Tørt brød (i skiver eller terninger)	4 skiver

### Forslag til fyll, salt variant

Gilde pizzaskinke	200 g
Revet ost	200 g
Frisk oregano	

### Grunnopskrift - søt variant

Prior Egg	6 stk
Fløte/helmelk	4 ss
Sukker	1 ss
Vaniljesukker	1 ts
Tørt brød, evt. i terninger	4 skiver

### Forslag til topping, søt variant

Eplemos

6-8 ss

Rosiner

4 ss

Hakkede nøtter

4 ss