

Περισσέματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/05/2009 07:59

Εχουμε μπαγιατίτικο ψωμί.....δεν το πετάμε.

Το κόβουμε φέτες, περιχύνουμε με λαδάκι, ελάχιστο σκόρδο ή ριγανη και το ψήνουμε στο γκριλ για λίγο. Υπέροχο!

Επίσης μπορούμε να φτιάξουμε μπρουσκέτες.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/654-brusketatomato1.jpg>

=====

Απ:Περισσέματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από maria - 18/05/2009 08:08

Μπορούμε να το κοψουμε φέτες και να το κανουμε παξιμαδι ψηνοντας το στον φουρνο.

επισης τις γνωστες αυγοφετες πασπαλισμενες με ζαχαρη...

αμαν ηλιανα πρωι πρωι αρχισα να πεινω...χαχαχχα:laugh: :P

=====

Απ:Περισσέματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από rosa 3 - 18/05/2009 08:16

να το βάλουμε σε σακουλάκι στην κατάψυξη και όταν το χρειαστούμε

για κεφτεδάκια η για μπιφτέκια να το έχουμε έτοιμο

=====

Απ:Περισσέματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 18/05/2009 08:29

Κυρίες μου, σάς βρίσκω άφογες!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!:cheer:

=====

Απ:Περισσέματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Μιράντα - 18/05/2009 08:31

Κάτι που έφτιαξα μια μέρα και βγήκε πολύ ωραίο και από τότε μου το ζητάνε συνέχεια είναι το

σουφλέ μπαγιατίτικου ψωμιού.Σε καλά βουτυρωμένο πυρέξ βάζουμε το ψωμί κομμένο σε

μπουκιές,ρίχνουμε από πάνω διάφορα τριμμένα τυριά και ψιλικομμένα αλλαντικά και χτυπάμε αυγά

με γάλα και περιχύνουμε.Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να μαλακώσει το ψωμί και ψήνουμε στο

φούρνο.:) :)

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 18/05/2009 11:27

Επίσης μπορούμε να φτιάξουμε για τις σαλάτες μας και τις σούπες μας ωραιότατα κρουτόν

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από ΝΤΙΝΑ - 19/05/2009 09:28

Κόβεται μια φετα κανονική κάνετε μια τρύπα στη μέση ,τόση που να χωρά ενα αυγό τηγανητό .Την τηγανίζεται απο τη μια μεριά ελαφρά και όταν την γυρίσετε, σπατε το αυγό στην τρύπα που κάνατε

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 27/05/2009 19:13

Να του ρίξετε λίγο λάδι, λίγη ριγανη και λίγο αλάτι και να το βάλετε στην τοστιέρα.

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Κατια - 08/09/2009 08:48

κοριτσια το περισσιο ψωμακι που εχω συχνα(δεν το τρωνε οι καλομαθημενοι 2η μερα!)η το κανω φρυγανιες για το πρωινο μας,η το τριβω και το βαζω στην καταψυξη για τον κιμα.

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 13/07/2012 10:53

Αν σας περισσέψει σάλτσα ντομάτας ή από κάποια άλλη σάλτσα μακαρονιών που έχετε φτιάξει για μακαρόνια.... τότε μπορείτε να φτιάξετε αυτοσχέδιες πίτσες, βάζοντας σε ψωμί φρατζόλα ή τους τοστ, τη σάλτσα, ελιές , ντομάτα, ζαμπον, ή λουκάνικα, τυριά ή ό,τι άλλο θέλετε και τα βάζετε στο φούρνο κανένα τεταρτάκι , τα ψήνετε να λιώσουν τα τυριά και σερβίρετε.....

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 23/01/2019 09:31

Αχ ψωμι στο σπιτι μου δεν περισσευει ποτε...Και ερχεται ολο το ψωμι και καθετα στα "ψωμακια" και τρεχω και εγω μετα να παιρνω κρέμες για κυτταρίτιδα. Μπρουσκετες κανω και με φρεσκο ψωμακι αν ειναι λιγο πιο σφιχτο.Καταπληκτικο ορεκτικο για την μπυριτσα που πινουμε οταν χαζευουμε τηλεοραση!

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από shubhupatil - 08/07/2019 11:08

Thanks for sharing.....

=====

Απ:Περισσεύματα ψωμιού

Δημοσιεύθηκε από M_nis27 - 16/03/2020 16:58

Ψήνω φετούλες στη τοστιερα να φριγανιστουν, τις κοβω μικρα κομματακια και με λιγο αλατακι και ρίγανη (και λιγο λαδακι μερικες φορες) γινονται σαν σνακ αντι για πατατακια κτλ.

Συντροφια για σειρες και ταινιες ;)

=====