

Biskoptowy omlet z syropem malinowym



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22171**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 jaja
- płaska łyżka mąki
- łyżka cukru
- szczypta soli
- łyżeczka oliwy lub płaska łyżeczka masła
- 10 dkg świeżych lub mrożonych malin (albo truskawek, jagód, moreli, mandarynek lub innych owoców sezonowych)
- łyżka syropu malinowego
- owoc:
- 20 dkg winogron (lub banan)
- napój:
- kubeczek jogurtu morelowego 1.5%
- szkl. soku pomarańczowego.

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja umyj w gorącej wodzie i oddziel białka od żółtek. Żółtka roztrzep z mąką i lekko posól, a z białek ubij pianę. Do sztywnej piany, nie przerywając ubijania, wsypuj stopniowo cukier. Delikatnie, dodając po łyżce, połącz pianę z ciastem. Na teflonowej patelni rozgrzej tłuszcz, ostrożnie wlej masę i smaż pod przykryciem na małym ogniu. Gdy omlet zetnie się od spodu i wyrośnie, podważ go i ostrożnie przewróć na drugą stronę, a następnie przykryj, i podrumień. Gotowy omlet zsuń na talerz, nałóż osączone owoce i polej syropem. Podawaj od razu, najlepiej ze szklanką mleka lub kakao. Omlet możesz również posmarować dżemem i posypać płatkami migdałowymi

Twoje notatki do przepisu: