

Pieczony omlet malinowy



Autor: **Pularda**
Przepisów: 72 Ocena: 435

1-2 os. 60 min łatwe tanie

Składniki:

- 3 jajka
- 2 łyżki cukru
- 160 g malin
- 2 łyżki bułki tartej (lub kaszy manny)

Sposób przygotowania:

- 1 Maliny zblendować i przetrzeć przez sito, by pozbyć się pestek (mnie nie przeszkadzają pestki i nie przecieram).

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na pianę z dodatkiem cukru. Żółtka połączyć z malinami i bułką tartą. Następnie oddać do piany, delikatnie wymieszać.

Masę przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką formy. Następnie przygotować większą formę/blachę, napełnić wodą. Formę z ciastem włożyć do kąpielii wodnej i piec w 180 stopniach ok. 30-40 minut. Podawać na ciepło lub na zimno.

Twoje notatki do przepisu: