

ANIA STARMACH

Omlet na słodko

Co kupić?

- 2 jajka
- 4 łyżki mleka
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 2 łyżki serka śmietankowego
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka masła do smażenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Jak przygotować?

1. Oddziel białka od żółtek.
2. Żółtka wymieszaj z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i mąką pszenną za pomocą trzepaczki.
3. Białka ubij mikserem na sztywną pianę.
4. Ubite białka delikatnie wmieszaj do masy z żółtek.
5. Masło rozpuść na patelni.
6. Na rozgrzaną patelnię wlej wymieszaną masę, smaż na bardzo małym ogniu.
7. Po 3–4 minutach delikatnie przewróć na drugą stronę.
8. Smaż przez mniej więcej 2 minuty.
9. Usmażony omlet przełóż na talerz, dodaj serek i powidła, złóż na pół i zjedz od razu, ponieważ z czasem omlet traci puszystość.