

## Ołatki ze śliwkami.



### RYSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	0,75 szklanka
<b>mleko</b>	0,5 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	0,5 łyżeczka
<b>śliwki</b>	10 szt
<b>cukier drobny</b>	1 łyżka
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól do smaku</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na pianę.

Mąkę, proszek, jajko, mleko i szczyptę soli zmiksować.

Dodać ubite białka. Delikatnie wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

Śliwki przepołować, usunąć pestkę.

Na średnio rozgrzany olej kłaść łyżkę ciasta, a na każdym ołatku połówkę śliwki. Pod koniec smażenia przewrócić śliwką na spód i smażyć chwilę. Usmażone ołatki posypać cukrem zmieszonym z cynamonem.