

## Omlet bakaliowy

**SYLWIA63**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	2 sztuk
<b>jogurt naturalny</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżek
<b>rodzynki</b>	1 łyżeczka
<b>morele suszone</b>	3 sztuki
<b>łyżka masła</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddziel od żółtek i ubij je na sztywną pianę. Do żółtek dodaj jogurt naturalny i mąkę. Dokładnie wymieszaj masę- tak by miała konsystencję gęstej śmietany. Przygotowaną masę delikatnie połącz z pianą ubitą z białek. Rodzynki i suszone morele drobno pokrój. Wsyp je do ciasta, dokładnie wymieszaj. Na patelni rozpuść masło. Wlej masę i smaż z obu stron na złoty kolor.