

Omlet Biskoptowy



HANIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka	2 łyżki
sól	
pieprz	
woda zimna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wbić do naczynia, dodać szczyptę soli i pieprzu. Zacząć ubijać mikserem na wolniejszych obrotach, wlać wodę. Zwiększyć obroty i ubić do gęstej piany (ok. 2minut), zmniejszyć obroty i dodać mąkę - szybko wymieszać, by piana nie opadła. Wylać na rozgrzany tłuszcz na patelnię (tłuszcz najlepiej już zacząć rozgrzewać w czasie ubijania jajek, by po zakończeniu ubijania od razu wylać na patelnię). Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Najsmaczniejszy z dżemem, miękkimi owocami, np. z bananami lub ze szpinakiem.