

## Orzechowy omlet z borówką



### MIGOTKA28



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżeczka
<b>borówki</b>	2 garście
<b>olej do smażenia</b>	
<b>cukier puder</b>	do posypania
<b>orzechy laskowe</b>	2 siekane

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Cały czas ubijać i dodać żółtka, cukier waniliowy oraz tarte orzechy laskowe. Patelnię rozgrzać z odrobiną oleju. Wlać masę jajeczną, na wierzchu posypać borówkami (można część zostawić i podać do omletu). Gdy omlet przyrumieni się od spodu zsunać go na talerz, przykryć patelnią i obrócić. Przyrumienić z drugiej strony, zsunać na talerz, posypać cukrem pudrem i podawać.