Lekki omlet z malinami



EWA107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
kwaśna śmietana	4 łyżki
mąka	1 łyżka
maliny świeże	25 dag
wiśniówka	100 mlm
cukier waniliowy	1 łażka
masło	2 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny opłukać, osuszyć, posypać cukrem waniliowym i skropić wiśniówka. Jajka wbić do miseczki, dodać śmietanę i make. Masę doprawić szczypta soli i lekko ubić widelcem.

Na patelni rozgrzać masło i wlać masę jajeczna. Smażyć omlet na średnim ogniu, podważając brzegi nożem, aby płynna masa z wierzchu omletu spłynęła pod spód. Gdy spód omletu sie zetnie, zmiejszyc ogien i posypac omlet malinami.

Smażyć jeszcze 2 minuty, następnie omlet zsunąć na talerz i zaraz podawać na stół. Można tez go posypać cukrem pudrem.