

Omlet biskoptowy z konfiturą wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 czubate łyżki konfitury (ja użyłam kwaskowatej z czarnej porzeczki)

jajko	2 szt.
cukier	2 łyżki
mąka	2 łyżki
sól	1 szczypta
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić białka od żółtek. Ubić pianę z białek. Żółtka utrzeć z cukrem do białości .Dodać szczyptę soli i mąkę. Wymieszać .Przełożyć do piany i połączyć obie masy.

Na patelni (średniej) rozgrzać 2 łyżki masła i wlać masę omletową. Smażyć na małym gazie aż będzie widać że jest prawie ścięty. Zestawić z gazu , przykryć dużym talerzem i przytrzymując łapkami przewrócić tak by omlet spadł na talerz. Patelnię postawić na gaz , włożyć pozostałą łyżkę masła , zsunąć omlet z talerza na patelnię i dosmażyć .

Gotowy omlet wyłożyć na talerz. Posmarować konfiturą i zrolować delikatnie. Przekroić na pół. Posypać owocami i cukrem pudrem lub poleać polewą jak kto woli.