

## Omlet z jabłkami i migdałami



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>migdały płatki</b>	10 dag
<b>jajko</b>	3 szt
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>woda</b>	0,5 szklanki
<b>jabłko</b>	3 szt
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wsypać mąkę i sól, dodać jajka, mąkę, mleko i wodę. Wszystkie składniki wyrobić na gładką masę i odstawić na 30 minut. Płatki migdałowe zrumienić na patelni i przesypać do miseczek. Jabłka obrać, wykroić środki, pokroić na krążki o grubości ok 0,5 cm. Na patelni rozgrzać olej i wlać porcję ciasta. Usmażyć omlet do momentu, gdy brzegi lekko się zarumienią. Poukładać na nim 5 krążków jabłka i smażyć jeszcze ok 1 minuty. Odwrócić omlet i smażyć jeszcze ok 2 minuty. Pozostałe 2 omlety przygotować w ten sam sposób. Cynamon wymieszać z cukrem, posypać omlety. Udekorować migdałami.