

Omlet biskoptowy na słodko, którego pochłonie każdy:)



BAXIAB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko 2
mąka 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozdzielamy żółtka od białek
2. Ubijamy białka na sztywną pianę mikserem
3. Dodajemy rozbełtane żółtka i mąkę do białek i DELIKATNIE mieszamy
4. Smażymy omleta na patelni, z obu stron (po parę minut - aż będzie żółciutki) najlepiej smakuje na maselku
5. Podajemy z dżemem, powidłami, konfiturą, co kto lubi:)
6. Smakuje jak ciacho (biskopt) :)
7. Należy pamiętać, o zasadzie - ILE JAJEK - TYLE ŁYŻEK (nieczubatych) MAŁKI
8. Omlet taki dobry jest zarówno na śniadanie jak i na deser:)