Omlet z owocami i migdałami



NINA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
masło	2 łyżki
cukier	do smaku
migdały w płatkach	2 łyżki
sól	do smaku
owoce	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce wsyp do rondelka, podlej odrobiną wody, gotuj na małym ogniu do czasu aż puszczą sok i zaczną się rozgotowywać. W razie potrzeby dosłodź do smaku. Białka ubij na sztywną pianę. Żółtka rozmieszaj z odrobiną soli. Dodaj do piany razem z przesianą mąką , delikatnie wymieszaj. Na patelni rozpuść łyżkę masła, wylej na nią połowę masy. Usmaż z dwóch stron na złoty kolor. W ten sam sposób usmaż drugi omlet. Na suchej patelni zrumień płatki migdałów. Omlety polej sosem owocowym, posyp migdałami.