
Omlet biszkoptowy 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2850 razy.

2-3 jaja,

łyżka mąki,

łyżka mleka,

1-2 łyżki margaryny, sól

Czubatą łyżkę mąki rozprowadzić w łyżce mleka, wbić żółtka, trochę osolić i dokładnie wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z mąką i żółtkami. Na rozgrzany na patelni tłuszcz wylać masę jajeczną. Smażyć na małym ogniu, a gdy się zetnie, wstawić omlet do bardzo gorącego piekarnika na 5-10 min. Lekko zarumieniony wyjąć, na połowie położyć dowolny farsz, przykryć drugą połową, zsunąć na półmisek. Omlet ten można podawać również jako słodki deser z marmoladą lub świeżymi jagodami. 100 g - 180 kcal