
Omlet biszkoptowy z konfiturami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1343 razy.

Ubić 6 żółtek z 3 łyżkami cukru do białości, wsypać 3 łyżki mąki, białka ubić na pianę, lekko przymieszać, wlać w płaski rondelk wysmarowany masłem i wstawić do letniego pieca na 12 minut lub też piec go na węglach. Po upieczeniu wyłożyć omlet na talerz, nałożyć na wierzch konfitur, albo też nałożyć na jedną połowę konfitur, a drugą przykryć; można go też tylko oblać sokiem.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"