



Omlet z cukrem pudrem

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Oddzielić żółtka od białek. Ubić białka na bardzo sztywną pianę, z dodatkiem szczypty soli. Do żółtek dodać śmietanę i mieszać energicznie, aż się lekko spienią. Dodać pianę do żółtek. Wymieszać delikatnie drewnianą łyżką. Na patelni rozgrzać masło, wylać masę. Smażyć na niewielkim ogniu kilka minut, następnie bardzo delikatnie przewrócić na drugą stronę i również smażyć kilka minut, aż omlet się zarumieni. Odawać posypany cukrem pudrem.

jajka 2 szt ,

śmietana 3 łyżki ,

masło 1 łyżka ,

sól 1 szczypta,

cukier puder do posypania