



Omlet jabłkowy

Autor: Kudłata

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jabłka myjemy, obieramy i jedno z nich ścieramy na tarce o dużych oczkach. Drugie jabłko kroimy na półksiężycy. Rozmrożone truskawki miksujemy w blenderze z sokiem z cytryny i 16 g cukru waniliowego do jednolitej konsystencji. Garść orzechów pinii prażymy, studzimy i kroimy na mniejsze części.

Krok 2

Jajka roztrzepujemy z cukrem waniliowym, cynamonem i jogurtem. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Potem dodajemy do miski z ciastem starte jabłko i znowu mieszamy. Gotowe ciasto wylewamy do naczynia nasmarowanego masłem i wkładamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) na 35 minut.

Krok 3

Po upieczeniu studzimy w temperaturze pokojowej, dzielimy na kawałki. Przed podaniem, omlet posypujemy cukrem pudrem, orzeszkami, polewamy sosem oraz ozdabiamy kawałkami jabłka. Smacznego!

Wskazówki

Trzeba dobrze natłuścić naczynie, aby omlet nie przywarł.

Składniki:

4 jajka

200g Jogurtu Augustowskiego Naturalnego

3/4 szklanki mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

30 g cukru waniliowego

1 łyżeczka cynamonu

2 jabłka

opakowanie mrożonych truskawek

garść orzeszków pinii