

Omlet wiedeński

Autor: **wjosna**Przepisów: **323** Ocena: **3790**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki mleka
- 3 jajka
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki masła
- do podania: cukier puder, dżem

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przełożyć mąkę, cukier i mleko. Oddzielić żółtka od białek - żółtka przełożyć do mleka i mąki, białka zostawić w misce (szklanej lub metalowej) i ubić mikserem na pianę. Zmiksować mąkę z mlekiem i jajkami i następnie za pomocą łyżki delikatnie wmieszać pianę.
- 2 Na dużej patelni rozgrzać łyżkę masła, przełożyć ciasto i podpiec na rumiano - następnie przewrócić na drugą stronę. Jeżeli się porwie to nie szkodzi. Jak omlet się podpiecze z drugiej strony, to za pomocą drewnianej łyżki porwać delikatnie na kawałki, dodać resztę masła i obsmażyć kawałki ze wszystkich stron. Podawać posypane cukrem pudrem, z dżemem.

Twoje notatki do przepisu: