

# omlet z serkiem waniliowym i musem truskawkowym



Autor: **monia\_i\_ania**  
Przepisów: 23 Ocena: 1194



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- jajka, 4 sz
- mąka, 3 łyżeczki
- truskawki - mogą być mrożone, kilkanaście sztuk
- szczypta cukru do musu truskawkowego
- serek Danio waniliowy, 1 szt
- masło, 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy mus: truskawki mielimy na jednolitą masę i dodajemy do nich trochę cukru. Jeśli mamy truskawki mrożone, podgrzewamy na niewielkim ogniu.
- 2 Oddzielamy białko od żółtka. Z białek ubijamy pianę na sztywno (dodajemy szczyptę soli).
- 3 Żółtka ucieramy z mąką na jednolitą masę. Do ubitej piany dodajemy masę z żółtka i mąki. Mieszamy delikatnie łyżką.
- 4 Na rozgrzaną patelnię dajemy odrobinę masła i 1/2 ilości ciasta. Łyżką równomiernie rozprowadzamy grubą warstwę ciasta. Kiedy od spodu omlet zaczyna być rumiany, pomagając sobie nożem zwijamy go w rulon jak naleśnika.
- 5 Po usmażeniu omlet dekorujemy serkiem waniliowym i polewamy musem truskawkowym. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: