

OMLET CESARKI

„Oryginalnie ten omlet pochodzi z Austrii i nazywany jest tam KAISERSCHMARRN. Ten omlet dzielony jest w kawałki na patelni i podawany z powidłami śliwkowymi.”

SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki śmietanki 30%
- 3 łyżki mąki
- Garść rodzynek
- Szczypta soli
- Powidła śliwkowe
- Łyżka masła

PRZYGOTOWANIE:

- Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Do żółtek dodać śmietanę, mąkę, garść rodzynek i wymieszać. Następnie delikatnie wymieszać z ubitymi białkami.
- Patelnię z nieprzywierającą powłoką rozgrzać i rozpuścić na niej dużą łyżkę masła. Zmniejszyć ogień i wylać ciasto. Przykryć i smażyć na niewielkim ogniu aż omlet od spodu lekko zbrązowieje. Następnie przelożyć omlet na drugą stronę. Jeśli się połamie, nie martw się bo i tak będziemy go ciąć. Podsmażyć także na drugiej stronie aż będzie brązowy i następnie łopatką/łyżką/widelcami dzielić na kawałki wielkości klusek.
- Omlet przelożyć na talerz, posypać cukrem pudrem i podawać z powidłami śliwkowymi lub ulubionymi.

