

Omlet owsiany na słodko

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 2 omlety

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. 65 g płatków owsianych wsypać do miseczki, zalać je 250 g wrzącej wody, odstawić na 5 minut.
2. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka 2 jaj ubić na sztywną pianę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 4 minuty, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Dodać 2 żółtka jaj, szczyptę soli i pół łyżeczki proszku do pieczenia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, dodać całe namoczone w wodzie płatki owsiane. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko wymieszać do połączenia się składników. Czas 1 minuta, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć motylek. Silikonową łopatką jeszcze raz wszystko dobrze zamieszać.
6. Na palniku grzewczym rozgrzać patelnię (nie może być zbyt gorąca). Wylać połowę masy owsianej. Smażyć omlet na suchej patelni pod przykryciem około 2-3 minuty, następnie odwrócić go na drugą stronę i smażyć kolejne 2-3 minuty.
7. Tak samo postąpić z drugą połową masy owsianej.
8. Omlet wyjąć na talerz, po wierzchu posypać dowolne owoce, polać syropem klonowym.