

Omelety s citrónovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 100 g
- máslo 50 g
- mléko 5 dl
- polohrubá mouka 200 g
- vejce 6 ks
- **Krém**
- žloutek 2 ks
- POMERANČOVÁ ŠTÁVA 1 ks
- pomerančová kůra 1 ks
- bílky 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo umícháme s cukrem a se žloutky do pěny. Postupně přidáváme mouku a mléko a nakonec sníh z bílků. Z těsta pečeme na vymaštěné pánvi omelety, které po upečení natřeme krémem. Krém-cukr třeme se žloutky a s citrónovou šťávou i s kůrou. Přimícháme pevný sníh.