

Omeletky s jablkovou pěnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Minerálka 200 ml
- Vejce 2 ks
- Jablka 2 ks
- Pomeranč 1 ks
- Hladká mouka 5 lžíce
- Šlehačka 250 ml
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Mouku vyšleháme v minerálce, vmícháme žloutky a přidáme sníh z bílků. Na oleji usmažíme omeletky. Šlehačku vyšleháme do tuha a přidáme jemně nastrohaná jablka s pomerančovou šťávou. Omeletky naplníme šlehačkou, svineme a lehce pocukrujeme. Ihned podáváme.