

Omlet z mąki jaglanej z miodem i orzechami



Składniki:

Składniki na 2 porcje:

- ☐ 3 jajka
- ☐ 1 kopiasta łyżka mąki jaglanej BEZGLUTEN
- ☐ szczypta soli
- ☐ 1 łyżeczka proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ Masło klarowane do smażenie
- ☐ Do dekoracji: miód, orzechy

Przygotowanie

Białka jajek ubijamy mikserem na puszystą masę. Dodajemy resztę składników, a następnie całość dokładnie mieszamy łyżką. Masę wylewamy na rozgrzaną patelnię z masłem, tworząc kształt omletu i smażymy na średnim ogniu (za wysoka temperatura nie jest wskazana) do uzyskania złotego koloru i ścięcia się wierzchniej warstwy. Omlet przewracamy na drugą stronę (możemy go pokroić na patelni, łatwiej nam będzie go odwrócić lub od razu usmażyć dwa, mniejsze omlety) i smażymy jeszcze 2-3 minuty a następnie przekładamy na talerz i polewamy miodem lub syropem klonowym, posypujemy orzechami lub innymi, ulubionymi dodatkami. Smacznego!