



Przepis na omlet cesarski ze śliwkami i pieprzem

🕒 – Min

Przygotowanie

- 1 Umyj śliwki, przekrój na pół i usuń pestki.
- 2 Pieprz ziarnisty, cukier trzcinowy, zagotuj na wolnym ogniu, aż do uzyskania syropu.
- 3 Następnie dodaj śliwki i pozostaw na około 20 minut.

WSKAZÓWKA: Śliwki najlepiej przygotuj poprzedniego wieczoru i pozostaw w syropie.

- 4 Przygotuj ciasto, mieszając mleko, żółtka, cukier waniliowy, sól i mąkę aż do uzyskania gładkiej masy. Następnie dodaj rodzynki.
- 5 Białka ubij z grubym cukrem na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj do ciasta.
- 6 Podgrzej masło na płaskiej, powlekanej patelni (średnica 24/28 cm). Wlej przygotowaną masę i krótko podsmaż na ogniu.
- 7 Następnie piecz w piekarniku w temperaturze 180 °C przez ok. 20 - 25 minut.
- 8 Porwij na kawałki przy pomocy dwóch widelców. Na patelni podgrzej masło z grubym cukrem aż do uzyskania karmelu, a następnie dodaj kawałki omletu. Całość wymieszaj.
- 9 Omlet podawaj posypyany cukrem pudrem z dodatkiem śliwek z pieprzem.

Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

Omlet

5 szt.	Jajka
3 łyżki	Gruby cukier (kryształ)
180 g	Mąka pszenna
350 ml	Mleko
50 g	Rodzynki
1 łyżka	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana

Karmel

100 g	Masło
2 łyżki	Gruby cukier (kryształ)
	Cukier puder do posypania

Na śliwki pieprzowe

400 g	Dojrzałe śliwki
100 g	Cukier trzcinowy
1 łyżeczka	♦ Pieprz Czarny mielony

