

Przepis na omlet cesarski ze śliwkami i pieprzem

— Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

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

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 posypany cukrem pudrem z dodatkiem śliwek z pieprzem.