



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- jaja - 3 sztuki
- mąka pszenna - 200 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- Rama z alpejskim mlekiem** - 100 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- koniak lub brandy - 80 gramów
- gruszka - 2 sztuki
- płatki migdałowe - 2 łyżki
- cukier puder - 50 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- mielony cynamon - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rodzynki zalej koniakiem, możesz je lekko podgrzać uważając przy tym żeby alkohol się nie zapalił. Gruszkę obierz ze skóry, pokrój w drobną kosteczkę i również dodaj do rodzynek z koniakiem. Plastry migdałów upraż na suchej patelni odstaw na bok.
2. Oddziel żółtka od białek. Otrzyj cytrynę ze skórki. Jeśli używasz laski wanilii wyskrob z niej ziarenka.
3. Żółtka utrzyj w mikserze z cukrem i margaryną dodaj do nich skórkę z cytryny i wanilie. Wlej ciepłe mleko, dodaj mąkę i zmiksuj wszystko razem.
4. Białka ubij na sztywną pianę połącz z żółtkami i delikatnie wymieszaj. Dopraw solą.
5. Puszystą masę wylej na patelnię z odrobiną rozpuszczonej margaryny Rama, na środek równomiernie rozsyp rodzynki i gruszkę. Smaż pod przykryciem na średnio rozgrzanej patelni około 8 minut, gdy omlet urośnie i lekko zetnie się z wierzchu przerzuć go na drugą stronę, smaź kolejne 2-3 minuty.
6. Omlet porwij na małe kawałki oprósz z wierzchu cukrem pudrem, cynamonem i płatkami migdałów.