

Omeleta pěnová



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1247 kalorií , **1 g** cukrů , **35 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/omeleta-penova>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, žloutky ušleháme s cukrem, smícháme stěrkou a přidáme vanilkový cukr a citronovou šťávu. Do ohnivzdorné mísy naděláme kopečky, poprášíme cukrem a prudce ožehneme v horkovzdušné troubě, roztopené na 200°C. Ještě teplé ozdobíme kompotovaným či syrovým ohřátým ovocem.



Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 20 dkg cukru moučky
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1-2 lžičky citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Svačinka