



Jabolčne omlete s cimetom

Chef Alen Anzelc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V skledi z metlico zmešamo dva jajca, mleko, moko (moko dodajamo toliko časa da dobimo gladko testo, malo bolj gosto kot za običajne palačinke), žličo sladkorja, cimet, sol in žličo olja. Dodamo še 1 naribano jabolko in dobro premešamo v gladko maso. Na ponvi za palačinke segrejemo nekaj kaplic olja. Na sredino ponve vlijemo 1 zajemalko mase in pustimo da se sam razširi na vse strani. Na omleto položimo krhle jabolk in na obeh straneh zapečemo. Postrežemo s sladkorjem v prahu.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 kos jabolka
- - cimet
- 2 kos jajca
- - olje
- - sol
- - sladkor
- - moka
- 2.5 dcl mleka