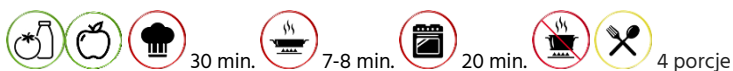




KOLOROWY ŚWIAT



SKŁADNIKI NA OMLETA:

- × 3 duże jajka
- × 1/2 szklanki mąki pszennej
- × 1/2 szklanki mleka migdałowego
- × 1 łyżka cukru trzcinowego
- × 1/3 łyżeczki soli
- × 3 łyżki masła klarowanego

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 łyżki sera śmietankowego puszystego
- × 1 łyżeczka liofilizowanej czarnej porzeczki w proszku
- × 1 garść rozspanki (2 łyżki oleju z orzechów włoskich, sól)
- × 4 śliwki węgierki (1 łyżeczka masła, krem z octu balsamicznego)
- × 1 nektarynka
- × 1 duże kiwi
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 1 garść begonii

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni C (grzanie góra-dół). Jajka, mleko, mąkę, cukier, 1 łyżkę masła i sól łączymy mikserem – ubijamy krótko, tylko do połączenia składników. Patelnię (którą można wkładać do piekarnika) stawiamy na palniku, a kiedy będzie już nagrzana, rozpuszczamy w niej 2 łyżki masła klarowanego. Następnie wylewamy na nią masę i wstawiamy do piekarnika na około 20 minut, aż boki urosną, a omelet ładnie się zarumieni.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Śliwki przekrawamy na pół, pozbawiamy pestek i kroimy na półplasterki. Na rozgrzaną patelnię z masłem wrzucamy śliwki, delikatnie mieszamy, a następnie dodajemy ocet balsamiczny i ponownie mieszamy. Śliwki smażymy przez około 2-3 min, na dość dużym ogniu, co jakiś czas potrząsając energicznie patelnię. Śliwki powinny nabrać miękkości, ale jednocześnie pozostać jędrne.
4. Kiwi oraz nektarynkę kroimy na mniejsze kawałki.
5. Serek śmietankowy miksujemy z liofilizowaną czarna porzeczka.
6. Lekko przestygniętego omeleta pokrywamy fioletowym kremem, a następnie układamy naprzemiennie rozspankę oraz owoce. Całość posypujemy płatkami migdałowymi, skrapiamy olejem oraz lekko solimy (odrobinka).

