



Рецепт приготовления омлета с вареньем

Ингредиенты:

- 5 яиц,
- по 1 /2 стакана сахара и варенья,
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 1/3 стакана муки,
- цедра из 1/2 лимона,
- 3 белка,
- 1 стакан вишневого сиропа

5 желтков и 1/2 стакана сахара растереть добела, добавить цедру, сливочное масло, муку и 5 взбитых белков. Все вылить на сковороду с небольшим количеством масла и поставить в духовку. Готовый омлет вынуть из духовки, полить вареньем с ягодами и опять запечь. Нарезать на ровные куски, сложить на блюдо веночком, посередине положить 1 стакан вишневого сиропа, взбитого с 3 белками, и поставить в духовку, чтобы белки подсыхли.