Kawowy omlet z budyniem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- omlet: jajka - 2 szt.
- omlet: mleko - trochę trochę
- omlet: cukier kokosowy - 2 łyżka
- omlet: kawa - 2 łyżka
- omlet: mąka kukurydziana - 6 łyżka
- omlet: mąka dyniowa - 2 łyżka
- omlet: mąka ryżowa pełnoziarnista - 3 łyżka
- dodatki: budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- dodatki: mleko ryżowe - 0,5 litr
- dodatki: miód - 1 łyżka
- dodatki: banan - 1 szt.
- dodatki: granat - 1/2 szt.
- dodatki: migdały - kilka kilka

Dodatkowe info:

Omlet to pomysł zarówno na śniadanie, deser, jak i kolację! Danie uniwersalne

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kawę zaparz we wrzątku, a następnie wszystkie składniki na omlet zblenduj, masę wylej na patelnię – omlety smaż z obu stron.

KROK 2: Budyń przygotuj na mleku z dodatkiem miodu wg instrukcji na opakowaniu.

KROK 3: Gotowy budyń nałóż na omlet, całość udekoruj kawałkami banana, granatem i migdałami.