




Omleciki owsiano daktylowe

 Dorota Rozbicka

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

jajka - 2 szt.

mąka owsiana - 3 łyżka

sproszkowane daktyle (cukier daktylowy) - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier daktylowy i żółtka i ubijamy jeszcze chwilę. Dodajemy mąkę owsianą i mieszamy delikatnie. Łyżką wykładamy na patelnię małe omleciki. Smażymy na złoto z obu stron.