




## Omlet na zimno na mleku kokosowym

 Dagooshya

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

jajka od szczęśliwych kurek - 3 szt.	masło do wysmarowania formy - trochę
mleko kokosowe - 200 ml	płatki migdałów - garść
cukier trzcinowy - 1/2 szklanka	skórka limonki - trochę
sól - szczypta	

### Dodatkowe info:

Idealna alternatywa dla klasycznego omletu :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka ubijamy z cukrem i szczyptą soli, po czym dodajemy stopniowo mleko kokosowe. Miskę kładziemy na garnku z gotującą się wodą. Często mieszamy, aż masa zacznie gęstnieć (ok. 15 minut).

**KROK 2:** Blachę do pieczenia (25x11) wykładamy papierem do pieczenia i smarujemy masłem lub margaryną. Wlewamy naszą masę i pieczemy 20 -25 minut w 180 stopniach. Po tym czasie wyciągamy omlet na deskę i odstawiamy do ostygnięcia.

**KROK 3:** W tym czasie rozgrzewamy patelnię (bez tłuszczu!) i wrzucamy płatki migdałów. Prażymy kilka minut, uważając żeby nie przypalić.

**KROK 4:** Wystudzony omlet kroimy na dwie lub trzy równe części, posypujemy migdałami i startą skórką z limonki i podajemy. Smacznego!