Omlet z miodem i śliwkami

Na widelcu

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka - 2 łyżka
- jajko - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- miód - 2 łyżka
- śliwki suszone - 6 szt.
- migdały słupki - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ubijamy jajka z mąką, proszkiem do pieczenia. Następnie smażymy na rozgrzanej patelni. Tylko z jednej strony.
Na surową część posypujemy łyżeczkę migdałów

KROK 2: Na połowie układamy śliwki.

KROK 3: Zgniatamy omlet w pół, można smażyć przekładając na drugą str. Trzymamy na ogniu aż środek nie będzie surowy.

KROK 4: Wierzch smarujemy miodem i posypujemy migdałami.