

Omlet ze śliwkami – dutch baby

Czasami lubię coś zjeść nowego i wyjątkowego na śniadanie w weekend. Mam dla Was słodkie, jesienne śniadanie – puszysty omlet ze śliwkami, zwany też pieczonym naleśnikiem, czyli dutch baby. Jedno Wam powiem – ale to było dobre! Inne [przepisy na śniadanie](#) znajdziesz tu.

Pieczony omlet ze śliwkami – dutch baby



Przepis na omlet ze śliwkami:

- 4 jajka
- 3/4 szklanki mąki
- 3/4 szklanki mleka
- łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- kilka śliwek
- 1-2 łyżki masła
- cukier puder do posypania

Jak zrobić omlet ze śliwkami?

Rozgrzać piekarnik do 200-220 stopni C. Śliwki pozbawić pestek i podzielić na połówki. Zmiksować ze sobą jajka, mąkę, mleko, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Na patelni (którą można włożyć do piekarnika) rozpuścić masło, a następnie wlać zmiksowaną przed chwilę masę jajeczną. Wyłożyć na wierzchu połówki śliwek, a następnie włożyć patelnię do piekarnika i piec przez 20-30 minut aż omlet urośnie i lekko się zrumieni. Podawać omlet ze śliwkami posypany cukrem pudrem.



dusiowakuchnia.pl





```
var pfHeaderImgUrl = "";var pfHeaderTagline = "";var
  pfDisableClickToDel = 0;var pfHideImages = 0;var
  pfImageDisplayStyle = ,right';var pfDisablePDF = 0;var
  pfDisableEmail = 0;var pfDisablePrint = 0;var pfCustomCSS =
    ";var pfBtVersion='2';(function(){var
js,pf;pf=document.createElement(,script');pf.type='text/javasc
ript';pf.src='//cdn.printfriendly.com/printfriendly.js';docume
nt.getElementsByTagName(,head')[0].appendChild(pf)}})();
```



[@dusiowakuchnia](#)