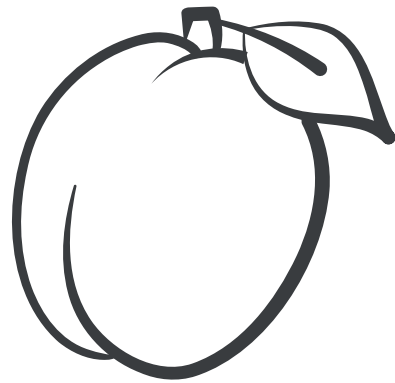


# PIECZONY OMLET ZE ŚLIWKAMI I JEŻYNAМИ



## Składniki na sałatkę:

- 3 jajka
- 1/2 szklanki mąki pszennej pełnoziarnistej
- opakowanie jogurtu naturalnego
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- łyżka posiekanych migdałów
- łyżeczka syropu klonowego
- szczypta soli
- kilka jeżyn (mogą być mrożone)
- 2 dojrzałe śliwki
- 1/2 łyżeczki masła do wysmarowania patelni

## Sposób przyrządzenia:

- Wymieszaj ze sobą jajka, mąkę oraz jogurt.
- Dodaj płatki migdałowe, cynamon, syrop klonowy i szczyptę soli, następnie wymieszaj.
- Ciasto przelej na patelnię wysmarowaną masłem.
- Na wierzchu ułóż śliwki oraz jeżyny.
- Włóż patelnię z omletem do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni C i piecz przez 20 minut (uwaga nie każda patelnia nadaje się do piekarnika)