

Omelette Di Lamponi

In un tegamino mettete la marmellata, diluitela con due cucchiaini di kirsch, mescolate e scaldate per alcuni minuti. In una ciotola sgusciate le uova, aggiungete lo zucchero e l'acqua, sbattete con la forchetta per mezzo minuto. Lasciate sciogliere lentamente il burro in una padella, versatevi le uova e fatele scorrere sul fondo del recipiente ricoprendolo. Quando l'omelette è cotta sotto e ancora morbida sopra, ripiegate la parte sinistra verso il centro e sopra a questa la parte destra. Fate scivolare l'omelette sul piatto da portata caldo e versatevi sopra la marmellata al liquore. Servite subito.

Ingredienti

6 Uova
20 G Zucchero
30 G Burro
4 Cucchiaini Acqua
Per La Salsa:
50 G Marmellata Di Lamponi
Kirsch

Note

Preparazione: 15 minuti.