



## SESTAVINE

- 2 rumenjaka
- 3 beljaki
- 5 dag sladkorja
- 5 dag mehke moke
- limonina lupina
- 1 vaniljin sladkor
- 10 dag vloženi brusnic
- 1 dl sladke smetane
- 2 dag sladkorja
- 1 dag sladkorja v prahu za posip
- 2 sag surovega masla za namaščenje ponve
- 0,3 dl brusničnega likerja (lahko tudi sadnega žganja)



## POSTOPEK

1. Iz beljakov stepemo trg sneg in vanj počasi vtepemo 5 dag sladkorja.
2. Dodamo rumenjake, vaniljin sladkor, seseklano limono in moko. Vse rahlo premešamo, da dobimo tekoče testo.
3. Okroglo ponev namažemo z maslom, jo pomokamo in vanjo vlijemo testo ter oblikujemo omleto.
4. Omleto pečemo v pečici, pomembno pa je, da zarumeni tudi zgoraj.
5. Vročo omleto vzamemo iz pečice in še vročo namažemo z brusnicami.
6. Omleto prepognemo in položimo na krožnik ter potresemo s sladkorjem v prahu.



## KAKO JED POSTREŽEMO

Omleto okrasimo s sladko smetano, ki smo jo stepili s sladkorjem. Pred serviranjem omleto prelijemo z brusničnim likerjem ali sadnim žganjem.

