



Hunajainen omeletti

Annokset 3

4 munaa

4 rkl vettä

ripaus suolaa

Paistamiseen: 1 rkl voita

Täytteeksi:

1/2 l tuoreita tai 1 ps (200 g) pakastettuja marjoja

1/2 dl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa

Koristeluun:

SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa

(vaniljajäätelöä)

Sekoita munat ja vesi vatkaamatta. Lisää suola. Kuumenna voi munakaspannussa ruskehtavaksi. Kaada seos pannuun ja valuta koko pohjalle pannua käännellen. Katkaise levyn lämpö.

Kypsennä minuutti tai kunnes pohja on kauniin ruskea.

Kaada marjat munakkaan (omeletti) toiselle reunalle ja valuta hunaja päälle. Käännä toinen puoli peitteeksi ja valuta munakas vadille. Valuta päälle hiukan hunajaa. Tarjoa sellaisenaan tai jäätelön kanssa.