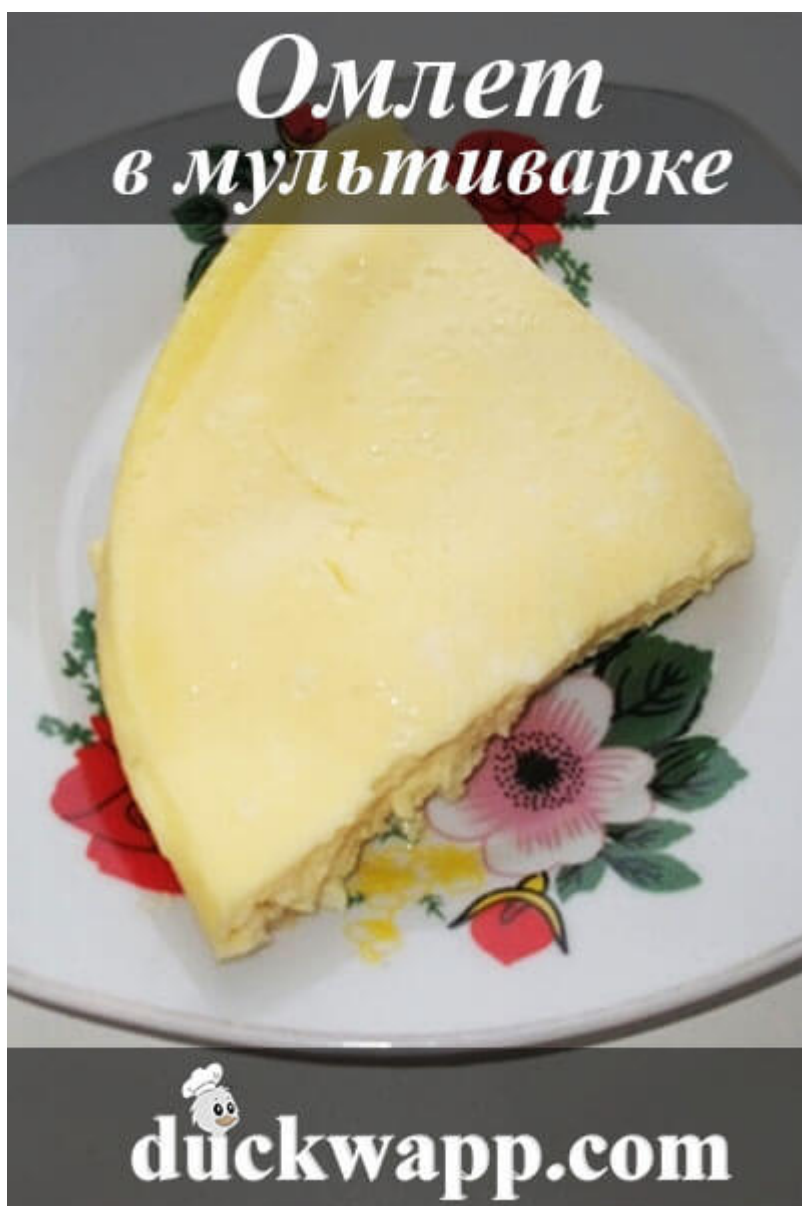


Рецепт: Омлет в мультиварке

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Омлет в мультиварке на завтрак – что может быть вкуснее и воздушнее. Сложности в этом блюде ни каких нет, но вкус удивит любого.

Особенно этот завтрак подойдет занятым мамам, которые стараются с утра все успеть, ведь стоять над плитой не надо, мультиварка все сделает за вас.

Ингредиенты:

Яйца – 5 шт

Молоко – 250 мл

Соль, сода (щепотка)

Просеянная мука – 50 гр

Сливочное масло – 5 гр

Способ приготовления:

Шаг 1:

Просеянную муку и молоко перемещаем в стакан для блендера, взбиваем до появления пузырьков.

Шаг 2:

Далее, добавляем яйца, соль, соду, продолжаем взбивать до однородной массы.

Шаг 3:

Переливаем содержимое стакана в чашу мультиварки, предварительно ее слегка смазываем сливочным маслом. Ставим режим выпечка на двадцать пять минут.

Омлет в мультиварке готов.

Приятного аппетита.

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**