

Омлет из яичных белков

4 яичных белка, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана джема, жир для смазывания формы.

Белки яиц взбить в густую пену, добавить сахар, джем и размешать.

Получившуюся массу выложить в смазанную жиром стеклянную огнеупорную форму и запечь в горячей духовке.

Омлет подавать горячим с молоком или фруктовым соусом.