
Omlet z karczochami i grzybami

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Kuchnia włoska

4 młode karczochy

100 g grzybów borowików

6 jajek

1 łyżka tartego parmezanu

1 ząbek czosnku

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka majeranku

8 łyżek oliwy z oliwek

sól

czarny pieprz

Karczochy oczyścić z wierzchnich liści, kolce ściąć żąbkowanym nożem i pokroić wzdłuż na cienkie ćwiarteczki. Na patelni rozgrzać oliwę, włożyć karczochy, smażyć 5 minut, po czym dodać oczyszczone i pokrojone grzyby, wszystko posolić, przykryć pokrywką i gotować na wolnym ogniu około 15 minut. Następnie zdjąć pokrywkę, dodać do karczochów czosnek, odparować, jeśli to konieczne. Jajka wbić do miseczki, posolić, wymieszać z tartym parmezanem i majerankiem i dokładnie ubić. Następnie energicznie mieszając połączyć z pietruszką, karczochami i grzybami. Ponownie rozgrzać patelnię z oliwą i wlać do niej zawartość miseczki. Gdy omlet się zetnie, przewrócić go na drugą stronę. Smażyć około minuty. Omlet podawać na drewnianym talerzu pokrojony w ćwiartki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD