
Omlet z ziołami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1343 razy.

Kuchnia włoska

60 g mieszanych ziół (świeża bazylija, natka pietruszki, tymianek, cząber, itp.)

80 g tartego parmezanu

1 drobno pokrojony por

1 łyżeczka suszonego majeranku

5 jajek

50 g masła

sól

czarny pieprz

Oliwę rozgrzać na patelni i poddusić na niej pokrojonego wcześniej pora. Po chwili dodać zioła, przyprawić je solą, pieprzem, majerankiem i smażyć przez 5 minut. W miseczce roztrzepać jajka, wsypać ser i szczyptę soli, a następnie przelać masę na patelnię z ziołami i dokładnie wymieszać. Gdy jajka zaczną tężeć tworząc placek, należy je przewrócić na drugą stronę, potrzymać jeszcze 2 minuty i zdjąć z ognia. Gotową potrawę przełożyć na półmisek, pokroić na cztery części; można podawać zarówno ciepłe, jak i zimne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD