

---

# Omlet z bekonem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1095 razy.

20 dag bekonu  
6 jajek, łyżka mąki  
2 szczypty soli  
pół szklanki mleka  
2 łyżki drobno posiekanego szczypiorku

Bekon pokrajać na niezbyt cienkie plastry i przesmażyć na patelni. Jajka i mąkę ubić trzepaczką, dodać sól, mleko i jeszcze ubijać, po czym wymieszać z posiekanym szczypiorkiem. Gotową masę wylać na patelnię z przesmażonym boczkiem i smażyć na wolnym ogniu. Brzeg omletu podnosić drewnianą łopatką, aby masa jajeczna mogła spływać na dno. Przed końcem smażenia, przykryć na chwilę patelnię, aby ścięły się także jajka na wierzchu. Podawać z zieloną sałatką i ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD