
Omlet cygański

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4262 razy.

1 kg włoszczyzny,

10 jajek,

4 łyżki oliwy lub oleju,

pęczek zieleniny,

sól, pieprz

Warzywa dokładnie wypłukać i pokroić w kostkę, dusić z dodatkiem niewielkiej ilości wody i soli, a kiedy będą miękkie odsączyć z wody, trochę przestudzić. Jajka na omlet dobrze rozbić widelcem, kiedy się już spienią, dodać warzywa i posiekaną zieleninę. Posolić, popieprzyć wszystko razem wymieszać. W dużym żaroodpornym naczyniu rozgrzać na ogniu 3-4 łyżki oliwy lub oleju, wlać masę jajeczną z warzywami, zapiekać w średnio rozgrzanym piekarniku około 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>