
Omlet domowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5884 razy.

2 ugotowane ziemniaki,

5 dag startego żółtego sera,

pół szklanki gęstej śmietany,

4 roztrzepane jaja,

sól, pieprz

2 łyżki posiekanej zieleniny,

4 łyżki masła

Ugotowane ziemniaki zemleć , wymieszać ze śmietaną, zieleniną, dodać sól i pieprz, wlać jaja, dokładnie wymieszać mieszając aż powstanie jednolita masa, wsypać połowę startego sera. Masło rozgrzać na patelni, przechylić naczynie tak, aby tłuszcz pokrył boki patelni. Masę przełożyć na patelnię, wyrównać , wstawić do gorącego piekarnika (220 C), zapiec, trzymając w piekarniku 10 min. Ostrożnie zsunąć omlet na gorący talerz, posypać pozostałym serem, przyprawić zieleniną. Podawać z ketchupem.

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