
Omlet wiejski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4328 razy.

1/2 kg ziemniaków,

150 g wędzonej słoniny lub boczku,

2 cebule,

4 jaja,

4 łyżki mleka,

pęczek pietruszki lub koperku,

sól, pieprz

Ziemniaki obrać , pokroić w plasterki. Wędzoną słoninę lub boczek skroić i podsmażyć na dużej patelni, aż stanie się przezroczysta, wówczas dodać pokrojoną cebulę i krótko podsmażyć , uważając aby się nie przyrumieniła. Następnie dodać pokrojone w plasterki ziemniaki, wymieszać razem ze słoniną i cebulą, zapiekać na średnim ogniu do miękkości. Rozmieszać w garnuszku mleko i całe jaja, przyprawić solą, pieprzem, wlać do upieczonych już ziemniaków. Piec na małym ogniu, potrząsając co chwila patelnią, aby jajka się nie przypaliły. Omlet przełożyć na talerz, posypać zieleniną.

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

omlet 3 jaja rozbić ,roztrzepać ,i wylać na patelnie lekko podgrzaną z masłem upiec omlet lekko cały czas widelcem mieszając po upieczeniu nie trzeba obracać na drugą stronę wyjąć na talerz rozpuścić jeszcze trochę masła i dać na gorące masło pomidora pokrojonego w plasterki ,bez skórki,zdjąć na omlet pomidora lub nawet dwa pomidory popieprzyć posolić i posypać pietruszką zieloną pyszne nawet dla diabetyków.

Nadesłał(a):krystyna 2005-12-16 14:12:30