
Omlet z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3703 razy.

2-3 jaja,

3 łyżki startego żółtego sera,

łyżka masła,

sól

Roztrzepać jaja, wlać mleko, osolić , ubijać przez 15 sek. Na patelni rozgrzać masło, wlać jaja, smażyć przez 15 sek na mocnym ogniu, zmniejszyć płomień i smażyć dalsze 3-4 min na małym ogniu. Gdy omlet zetnie się od spodu, unieść nożem brzegi tak, aby nie ścięta masa wpłynęła pod placek. Po usmażeniu zwinąć w rulon, posypać serem, zawinąć , przełożyć na talerz.

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

a ile tego mleka?

Nadesłał(a):V 2006-06-16 20:06:34