
Omlet zwykły

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8737 razy.

4 jaja,

4 łyżki mleka,

ć wierć łyżki soli,

2 łyżki masła

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.

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

elegancki przepis poderwałem na nie moja zone

Nadesłał(a):jimmy 2006-08-22 20:08:03

smaczne śniadanie smakuje lepiej niż nalesnik

Nadesłał(a):marcin chojnacki <mchojnacki80@wp.pl> 2009-07-26 11:07:42

naprawde bardzo smaczny ten omlcek;d Zawsze mialem ochote sam zrobic i nigdy jakos nie robilem;d Latwy i bardzo dobry przepis. Ja jeszcze dodalem do tego 1/2 cebulki w kostce knoraXD

Nadesłał(a):stonegal <stonegal16@gmail.com> 2011-01-17 10:01:49