
Omlet francuski z dodatkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4024 razy.

1. 3 jaja dokładnie rozmieszać ze szczypta soli oraz trzema łyżeczkami wody (!) lub mleka. Zadnej maki!
2. Na rozgrzana patelnie rzucamy spory kawałek masła (ja używam francuskiego, który sprzedają w sklepiku pod domem) i dokładnie "zwilżamy" całą powierzchnię patelni.
3. Wlewamy mieszaninę z pkt. 1
4. Smazymy na minimalnym ogniu (im mniejszy tym lepszy) pod przykrywką.
5. Jeżeli ma być na słodko, to zrzucamy omlet na talerz wtedy, gdy z wierzchu jest wilgotny (nie pływający!!!) i podajemy z konfiturami lub sokiem (osobście polecam truskawkowy albo wiśniowy - koniecznie domowy).

Jest to oczywiście porcja dla jednej osoby.

From: Adam Jarecki <jarecki@lodz.pdi.net>