
Omlet francuski z dodatkami na ostro

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4950 razy.

Jest jednym z najczesciej przyzadzanych przeze mnie dan. Skladniki niezbedne to:

kawalki starej wedliny (swieza tez moze byc, oczywiscie) - byle nie smierdzącej albo oslizlej,

ser zolty (moze byc nawet bialawy z wierzchu),

trzy jaja,

szczypta soli i trzy lyzeczki wody.

1. jak w omlecie na slodko do kubka wbijamy trzy jajka, wlewamy wode (moze byc mleko, ale to i tak nie ma znaczenia) i dokladnie mieszamy ze szczypta soli.

2. Ser scieramy na tarce albo kroimy w drobna kosteczke (i tak sie rozpusci), wedliny rowniez drobno pokroic.

3. Na goraca patelnie wrzucamy lyzeczke masla (zadnych margaryn ani masmixow!) i dokladnie nawilzamy CALA patelnie. Patelnia nie powinna miec wiecej niz 20 cm srednicy. Wlewamy na tluszcz mieszanine z pkt. 1, zmniejszamy gaz do minimum (im dluzej bedziemy robic omlet, tym lepiej) i przykrywamy pokrywka.

4. Kiedy spod jest juz sciety, ale od gory jest jeszcze do polowy wodnisto, wsypujemy rownomiernie pokrojone wedliny i na to ser. Nastepnie przyprawy: pieprz mielony, majeranek (!), papryke slodka, odrobine chili (jezeli potrafimy to zjesc) oraz koniecznie LUBCZYK. Jezeli masz jeszcze jakies przyprawy, to wedle uznania. Przykrywasz to wszystko z powrotem jakas pokrywka i czekasz (pamietaj o malym ogniu).

Omlet jest gotowy po jakichs 3-5 minutach. Powinien byc suchy z wierzchu i zjedzony natychmiast. Niektorzy moi goscie zalewaja to jeszcze keczupem ("za ostre, trzeba rozrzedzic...") Heinza.

I tak za pol darmo z niezbyt swiezych skladnikow mozemy sie najesc. Acha, piwo do popicia jest wskazane, choc niekonieczne.

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

Przepis super przed chwila jadlam omleta. Szukalam dlugo jakiegoz przepisu i natrafilam na Twój. Rewelacja

Nadeslal(a):

Niom omlet swietny poprostu niebo w gebie goraco polecam wszystkim :))))

Nadeslal(a):ziel0 <zielik2@op.pl> 2006-02-24 08:02:47

no omlet calkiem sympatyczny :) z piwem nie probowalem, ale z sokiem pomaranczowym rowniez niezle smakuje

Nadeslal(a):mrk 2006-07-25 21:07:59

ten omlet byl wysmienity.przed chwila go jadlam :)

Nadeslal(a):misia123 <oli.oleska@wp.pl> 2009-06-27 12:06:32