
Omlet z rokwarem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2223 razy.

4 jaja,

łyżka oleju,

ząbek czosnku

2 kopiaсте łyżki pokruszonego rokworu (może być rokpol)

2 łyżki masła

1 łyżeczka posiekanej drobno natki pietruszki lub szczypiorku

2 łyżki słodkiej śmietanki lub skondensowanego mleka

średni pomidor,

sól, pieprz

Pomidor sparzyć , obrać ze skórki i pokroić w ć wiartki. Olej rozgrzać na patelni i podsmażyć na nim, nie rumieniać, czosnek. Dodać pomidor, doprawić solą i pieprzem, chwilę razem dusić . Jajka rozbić w garnuszku z 2 łyżkami zimnej wody. Rokpol wymieszać ze śmietanką, połączyć z jajkami i posiekaną natką. Rozgrzać masło na patelni, wylać masę jajeczną i smażyć , aż wierzch lekko się zetnie. Na wierzchu położyć duszony pomidor i na chwilę wstawić do nagrzanego piekarnika. Podawać z bułką lub z ziemniakami z wody.