
Omlet płonący z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2132 razy.

SKŁADNIKI:

* 8 łyżek pokrojonych świeżych owoców (wiśnie, morele, brzoskwinie, śliwki, jabłka, gruszki; owoce mniejsze przekrojone na pół, większe pokrojone w paski)

* 200 ml syropu waniliowego

* 50 ml likieru

* 50 ml rumu

CIASTO OMLETOWE

* 8 jaj

* 1 łyżka cukru pudru

* szczypta soli

* 1 łyżka masła do smażenia

SYROP WANILIOWY

* 500 ml wody

* 300 g cukru

* 1/2 laski posiekanej wanilii lub 1 torebka cukru waniliowego

Cukier wsypać do rondelka o grubym dnie. Zalać wodą, dodać wanilię i zagotować od czasu do czasu mieszając. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień i gotować przez około 10 minut. w miarę potrzeby syrop odsumowując.

porcja dla 4 osób,

przygotowanie - 25 minut;

gotowanie - 5 minut

Pokrojone owoce gotować na małym ogniu we wrzącym syropie waniliowym przez 5-7 minut. Wyjąć, osączyć i odstawić w ciepłe miejsce. Syrop pozostały z gotowania odparować o połowę, połączyć z likierem i zdjąć z ognia.

Jaja ubić starannie z cukrem pudrem i solą. Usmażyć na maśle duży omlet. Ułożyć na nim przygotowane owoce, skropić je zagęszczonym syropem wymieszanym z likierem. po czym omlet złożyć na pół. Tuż przed podaniem omlet polać rumem i zapalić