
Omlet na tostach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3980 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 jaja,
1 duza cebula,
1 papryczka chilli,
1/2 peczka zielonej pietruszki,
4 kromki chleba tostowego,
sol,
olej do smazenia.

1. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Chilli przekroic na pol, usunac gniazdo nasienne, oplukac, jak najdrobniej posiekac. Zielona pietruszke oplukac pod biezaca woda, drobno pokroic.
2. Jaja umyc w cieplej wodzie. Wybic do plaskiego naczynia, lekko roztrzepac widelcem.
3. Do roztrzepanych jaj dodac cebule, zielona pietruszke i chilli. Wymieszac, doprawic sola. Wlozyc kromki chleba, moczyć 5 min, obracając kilka razy, by dobrze nasiakly masa jajeczna.
4. Na duzej patelni rozgrzac olej. Ulozyc kromki chleba, smazyc tak dlugo, az beda zrumienione na zloty kolor. Lopatka przewrocic na druga strone, rozlozyc pozostala mase na grzankach, smazyc na malym ogniu. Gdy masa zetnie sie, jeszcze raz odwrocic i dosmazyc na zloty kolor.
5. Gorace grzanki przelozyc na talerz, podawac od razu z zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)