
Omlet plonacy z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2867 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

8 lyzek pokrojonych swiezyc owocow (wisnie, morele, brzoskwinie, sliwki, jablka, gruszki - owoce mniejsze przekrojone na pol, wieksze pokrojone w paski,

200 ml syropu waniliowego (przepis "plonace sliwki" w dziale

"desery"),

50 ml likieru,

50 ml rumu.

Ciasto omletowe:

8 jaj,

1 lyzka cukru pudru,

szczypta soli,

1 lyzka masla do smazenia.

1. Pokrojone owoce gotowac na malym ogniu we wrzacych syropie waniliowym 5-7

min. Wyjac, osaczyc i odstawic w cieple miejsce. Syrop pozostaly z gotowania

odparowac o polowe, polaczyc z likierem i zdjac z ognia.

2. Jaja ubic starannie z cukrem pudrem i sola. Usmazyc na masle duzy omlet.

Ulozyc na nim przygotowane owoce, skropic je zageszczonym syropem wymieszanym z likierem, po czym omlet zlozyc na pol.

3. Tuz przed podaniem polac rumem i zapalic.

- Do przygotowania tego omletu uzyc mozna rowniez owocow z kompotu, z tym ze nalezy obgotowac je w syropie znacznie krocej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 46.

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