

---

# Omlet serowy ze szparagami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2613 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

1 kg szparagow,

50 g masla,

8 jaj,

2 lyzki utartego ementalera,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

pieprzu cayenne na koniec noza,

rzezucha,

sol,

1/2 lyzeczki cukru.

1. Obrane szparagi ugotowac w osolonej wodzie z dodatkiem 1/2 lyzeczki cukru i

10 g masla.

2. W tym czasie ubic zoltka, dodac ser i make ziemniaczana. Dopravic sola i

pieprzem cayenne. Bialka ubic na sztywna piane, dodac do masy zoltkowej delikatnie mieszajac.

Usmazyc na masle 4 omlety.

3. Szparagi odcedzic, wylozyc 1/4 ilosci na kazdy omlet. Omlety zlozyc na polowe. Podawac posypane rzezucha.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 16.

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